COTTO&CRUDO.it

www.cottoecrudo.it

Più di 5.000.000 di visitatori al mese!

Cucina tradizionale

Quaderni della nonna

Dolci alla frutta

Quiche di pesche

70 ricette

preparazioni golose

Fragole, ciliegie, albicocche, pesche, prugne, pere, frutti di bosco, kiwi

Sprea EDITORI

Sommario giugno/luglio

Dolci con la frutta

Con le fragole

Crostata mele, fragole e kiwi 10
Crostata con fragole e lemoncurd 11
Mousse alle fragole 12
Panna cotta con fragole e pesche 13
Mattonella alle fragole 14
Rotolo alla fragola 15
Ciambella di fragole 16
Strudel di fragole 17
Crostata di fragole 18
Bavarese alle fragole 19
Cubo alle fragole 20
Tartare di fragole con brioche al cioccolato 21
Fresco alle fragole 22
Torta fragole e panna 23
Torta alla crema di fragole 24

Con le ciliegie

Torta soffice di ciliegie al vino rosso 26
Torta rustica alle ciliegie 27
Torta di ricotta con ciliegie 28
Torretta di ananas e ciliegie 29
Crostata ricotta e ciliegie 30
Crostata con ciliegie in gelatina 31
"Salame" di ciliegie 32
Bakewell tart 33
Clafoutis alle ciliegie 34
Plumcake di ciliegie candite 35
Mattonella alle ciliegie 36
Biancomangiare alle fragoline e ciliegie 37
Panna cotta alle ciliegie 38
Mini cake di riso con ciliegie 39
Foresta nera 40

Con le albicocche

Flan alle albicocche 42
Plumcake speziato alle albicocche 43
Crostata di albicocche con crumble di pistacchi 44

70 preparazioni golose - Dolci con la frutta

Albicocche alla ricotta con sorbetto 45
Cheesecake all'albicocca 46
Muffin con cuore di albicocca 47
Strudel con albicocche, mandorle e ricotta 48
Strudel di albicocche alla crema 49
Pain perdu alle albicocche caramellate 50
Fagottini all'albicocca 51
Mini plumcake alle albicocche e yogurt 52
Quadrotti integrali alle albicocche secche 53
Focaccia con albicocche e pistacchi 54
Torta morbida alle albicocche 55
Crostata albicocche e grano 56

Con pesche, prugne e pere

Quiche alle pesche 58
Torta alle prugne 59
Torta pere e mascarpone 60
Zabaione alle pesche 61
Torta di noci con prugne al brandy 62
Crostatine pere e cioccolato 63
Bavarese alle pesche 64
Crostata alle prugne 65
Torta cocco e pere 66
Mousse allo yogurt 67
Crostata con crema frangipane e prugne 68
Torta di cioccolato e pere 69
Torta alle pesche sciroppate 70
Torta di susine al vino rosso 71
Torta alle pere e pistacchi 72

Con kiwi o frutti di bosco

Torta di ricotta ai frutti di bosco 74
Crostata con lamponi e crema al mascarpone 75
Tortino verde kiwi e pistacchi 76
Budino di pane alla frutta di bosco 77
Kiwi ripieni 78
Saracena ai mirtilli 79
Aspic di lamponi 80
Mousse di cioccolato con kiwi 81

Il prossimo numero esce il 12 luglio

PEFC
QUESTA CARTA RISPETTA L'AMBIENTE

LASAGNE
CANNELLONI
FANTASIE AL FORNO

COTTO&CRUDO.it by Sprea food

PARTECIPA AL CONTEST! di Cotto e Crudo

Il nostro sito **Cotto&Crudo.it,** con oltre **5.000.000 di visite al mese**, è il portale delle tue ricette. Ogni mese mettiamo alla prova le tue doti da chef sfidandoti con i **nostri contest a tema.** Scoprili sul sito e **partecipa anche tu.**
Le ricette più cliccate **verranno pubblicate** sulle nostre numerose testate di cucina!
In palio per i vincitori anche il pratico grembiule firmato Cotto&Crudo.it!

COME *caricare* LE RICETTE

Caricare la tua ricetta è ancora più semplice e veloce con l'*Invio Semplificato*, bastano 3 mosse:

1) Collegati al nostro sito e manda la tua ricetta con "invio semplificato" in pochi minuti.

2) Carica il documento di testo con ingredienti, dosi e procedimento della tua ricetta oppure compila i box.

3) Inserisci l'immagine del piatto e clicca INVIA!

INVIO RICETTE SEMPLICE

NOME E COGNOME*:

EMAIL*:

TITOLO RICETTA:

INGREDIENTI E DOSI:

PREPARAZIONE:

ALLEGA FOTO* (INVIA ALMENO UNA FOTO DELLA TUA RICETTA):

(SCEGLI UN IMMAGINE RAPPRESENTATIVA E DI BUONA QUALITÀ MAX 8 MB)

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

Scegli file Nessun file selezionato

OPPURE, SE SEI PIU' COMODO ALLEGA LA TUA RICETTA IN WORD:

Scegli file Nessun file selezionato

(* CAMPI OBBLIGATORI)

INVIA

Inserisci il tuo nome e cognome

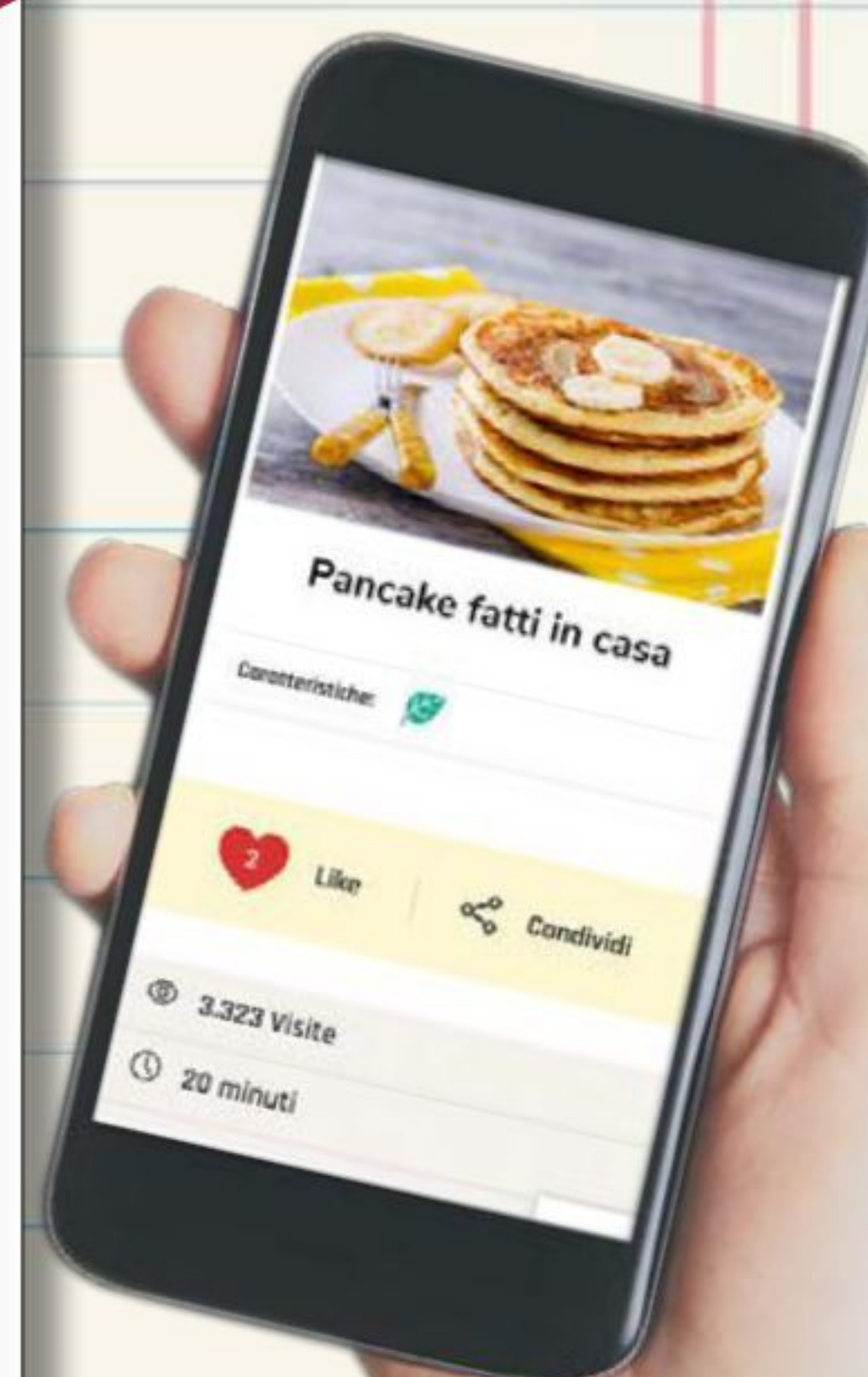
Inserisci la tua mail

Scegli il nome per la tua ricetta

Indica ingredienti e dosi della ricetta

Aggiungi la descrizione della tua ricetta, elencanto i passaggi

Carica le foto in .jpg o .png e in alta definizione

Pancake fatti in casa

Scansiona il QRcode per accedere direttamente al sito.

Dolci con le fragole

Il rosso è sicuramente il colore dominante sulla tavola di primavera, a cominciare da quello della fragola: un frutto che piace praticamente a tutti e con il quale si possono preparare deliziosi dessert che hanno già il sapore della bella stagione.

Crostata mele, fragole e kiwi

per 6 persone

Per la pasta: 300 g di farina "00", 1 bicchiere di succo di mela, scorza di 1 limone, 2 cucchiai di olio di sesamo, ½ bustina di lievito in polvere per dolci, fagioli secchi
Per la crema di mele: 2 mele Golden, 2 cucchiai di panna, 1 baccello di vaniglia,
Per la gelatina: 1 cucchiaino di fecola, 4 cucchiai di succo di mela,
Per decorare: 2 cestini di fragole, 4 kiwi, pistacchi tritati q.b.

Prepariamo la pasta amalgamando in una ciotola la farina e il lievito setacciati, l'olio di sesamo, il succo di mela e la scorza di limone.
Lavoriamo bene l'impasto, formiamo un panetto e lasciamo riposare in frigorifero per 30 minuti.
Affettiamo le mele e cuociamole con la vaniglia per 10 minuti; frulliamole con la panna fino a ottenere una purea.
Su una spianatoia stendiamo la pasta con un mattarello e mettiamola in una teglia foderata con carta da forno, copriamo con un altro strato di carta, cospargiamo di fagioli secchi e cuociamo a 170°C per 20 minuti.
Togliamo la carta e i fagioli 5 minuti prima che la crostata abbia ultimato la cottura.

da ricordare

Lasciamo raffreddare e copriamo con un leggero strato di crema di mele.
Decoriamo con fragole, pezzi di kiwi e pistacchi tritati.
Prepariamo la gelatina sciogliendo a freddo la fecola nel succo di mela e cuocendo per 3 minuti a fiamma dolce; con un pennello da pasticceria stendiamola sulla frutta e mettiamo in frigorifero per 30 minuti prima di servire.

Questa stupenda mela gialla fu battezzata con il nome di Golden Delicious, all'inizio del secolo scorso, allo scopo di distinguerla dalla già conosciuta Stark Delicious.

Crostata fragole e lemoncurd

per 6 persone

250 g di **farina "00"**, 125 g di **burro**, 80 g di **zucchero**, 1 **uovo**, 1 pizzico di **sale**, 500 g di **fragole**, **gelatina** di copertura q. b., **fagioli secchi** per la cottura,
Per il lemoncurd: 3 **limoni**, 100 g di **burro**, 4 tuorli d'**uovo**, 200 g di **zucchero**

Prepariamo la frolla amalgamando velocemente il burro a temperatura ambiente insieme allo zucchero e all'uovo fino a ottenere una crema.
In un solo colpo aggiungiamo tutta la farina insieme al pizzico di sale.
Mescoliamo fino ad avere un panetto: mettiamolo in frigo avvolto da pellicola a riposare per un'ora.
Preparate il lemoncurd facendo cuocere a bagnomaria a fuoco dolce il succo e la scorza dei limoni con i tuorli, lo zucchero e il burro.
Facciamo addensare e poi raffreddare completamente.
Foderiamo con la pasta frolla una tortiera del diametro di 24 cm, stendiamo sulla pasta un foglio di carta da forno e mettiamoci sopra i fagioli per la cottura in bianco.
Cuociamo la frolla a 180 °C per circa 15 minuti, poi per altri 5 minuti senza fagioli.
Facciamo raffreddare il guscio di frolla, poi versiamoci dentro il lemoncurd ormai freddo.
Laviamo le fragole, tagliamole a fettine e decoriamo con esse la vostra torta.
Rifiniamola con della gelatina di copertura.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code
www.cottoecrudo.it

Mousse di fragole

per 6 persone

300 g di **fragole**, 500 g di **ricotta**, 60 g di **zucchero**, 3 **albumi**, 1 **limone**, 3 cucchiai di **miele**

Laviamo le fragole, togliamo il picciolo e mettiamole ad asciugare su un telo.

da ricordare → **Teniamone da parte 8** e frulliamo le altre.

Versiamo il ricavato in una ciotola e uniamo la scorza del limone grattugiata.

In un'altra ciotola versiamo la ricotta e lavoriamola con lo zucchero e il miele.

Incorporiamo la ricotta al frullato di fragole e amalgamiamo il tutto con una paletta.

Montiamo a neve ben ferma gli albumi lavorando per 10 minuti con la frusta a mano e uniamoli agli altri ingredienti mescolando delicatamente.

Foderiamo uno stampo a cupola con della carta da cucina, versiamo il preparato e mettiamo il tutto in frigorifero per almeno 3 ore.

Al momento di servire sformiamo la mousse su un piatto da portata, eliminiamo la carta e decoriamo con le fragole tenute da parte e tagliate a fette.

Le fragole sono l'unico frutto che ha i semi all'esterno: in media ogni fragola ne ha circa 200... inevitabile quindi trovarseli incastrati tra i denti.

FRAGOLE

Panna cotta con fragole e pesche

per 4 persone

1 litro di **panna liquida**, 1 stecca di **vaniglia**, 70 g di **zucchero**, 2 fogli di **colla di pesce** da 5 g l'uno, 3 **pesche**, 1 vaschetta di **fragole di bosco**, 2 cucchiai di **zucchero**

Facciamo ammollare la colla di pesce in acqua fredda, poi scoliamola e strizziamola.
Facciamo cuocere la panna con lo zucchero e la vaniglia per 15 minuti, quindi uniamo la gelatina e versiamo il composto in 4 stampi individuali. Mettiamo in frigorifero a raffreddare per almeno 10 ore.
Nel frattempo, prepariamo la frutta.
Laviamo le pesche e affettiamole eliminiamo il nocciolo.
Laviamo le fragole eliminando il picciolo e asciughiamole con carta da cucina.
Mettiamo la frutta in una ciotola, spolverizziamo con lo zucchero e lasciamo macerare per 15 minuti mescolando delicatamente.
Sformiamo la panna cotta su 4 piatti individuali e contorniamola con la frutta sgocciolata dal suo liquido.

Invece di accompagnare il dessert con la frutta intera, possiamo frullarla sino a ottenere una salsa con cui irrorare la panna cotta.

Mattonella alle fragole

per 4 persone

450 g di **fragole**, 150 g di **zucchero**, 1 **limone**, 3 cucchiai di **liquore** dolce, 200 cl di **panna** da montare, 140 g di **zucchero a velo**, 300 ml di **latte** freddo

Laviamo le fragole, eliminiamo il picciolo e asciughiamole delicatamente su un telo.
Frulliamone 300 g assieme allo zucchero e al latte; versiamo il frullato in un tegame.
Facciamo scaldare a fuoco basso sempre mescolando.
Quando lo zucchero si sarà sciolto togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.
Versiamo la panna in una terrina e iniziamo a montarla con la frusta.
Poco prima che sia montata aggiungiamo lo zucchero a velo e continuiamo a montare per qualche secondo.
Versiamo il composto di fragole in una terrina, aggiungiamo il succo filtrato di mezzo limone e il liquore. Mescoliamo e incorporiamo 3/4 di panna.
Trasferiamo il tutto in uno stampo da plum cake foderato con carta da forno e mettiamo in freezer per 3 ore.
Mettiamo in frigorifero la panna rimasta.
Al momento di servire immergiamo lo stampo per pochi secondi in acqua calda e capovolgiamolo sul piatto da portata.
Eliminiamo la carta e decoriamo utilizzando la panna rimasta messa in una sacca da pasticcere e con le fette di fragole rimaste.

Secondo le statistiche la fragola è il frutto preferito tra i bimbi al di sotto dei 10 anni e ogni anno se ne mangiano una media di 2 kg a testa.

Rotolo alla fragola

per 6 persone

100 g di **farina "00"**, 100 g di **zucchero semolato**, 20 g di **burro**, 3 **uova**, 2 cucchiaini di **lievito per dolci** - **Per la farcitura:** 200 g di **ricotta**, 60 g di **zucchero semolato**, 50 g di **cioccolato** fondente, 40 g di **zucchero a velo**, 3 **tuorli**, ½ bicchierino di **limoncello** - **Per decorare:** 1 vaschetta di **fragole**, 100 g di **cioccolato** fondente

In una ciotola sbattiamo le uova con 100 g di zucchero, uniamo poco per volta la farina con il lievito e lavoriamo il composto fino a renderlo spumoso e omogeneo.
Foderiamo una teglia rettangolare di 25x30 cm con carta da forno e ungiamo con burro, versiamo il composto, livelliamo e cuociamo a 220°C per 7 minuti.
Sforniamo, capovolgiamo il rettangolo di pasta su un foglio di carta da forno imburrata e lasciamolo raffreddare.
Mondiamo le fragole, lavate e tagliatele a fettine; teniamole da parte in frigorifero.
In una ciotola lavoriamo la ricotta con lo zucchero a velo.
In un'altra mescoliamo i tuorli con lo zucchero semolato fino a ottenere una spuma, poi uniamo, sempre mescolando, il limoncello e cuociamo questo zabaione a bagnomaria per 5 minuti.
Togliamo dal fuoco, facciamo raffreddare e uniamo il tutto al composto di ricotta.
Sciogliamo ora a bagnomaria 50 g di cioccolato fondente e teniamolo da parte.
Spalmiamo la crema di zabaione sulla pasta, versiamo a filo il cioccolato fuso e arrotoliamola delicatamente su se stessa, avvolgiamola stretta in un foglio di alluminio e poniamola in frigo per 3 ore.
Togliamo poi il foglio d'alluminio e decoriamo la superficie del dolce versando a filo 100 g di cioccolato fuso; rimettiamo in frigorifero; prima di servire decoriamo con le fragole affettate.

da ricordare

Ciambella di fragole

per 6 persone

320 g di **farina "00"**, 350 g di **fragole**, 2 cucchiai di **farina "00"** per le fragole, 200 g di **zucchero**, 200 g di **yogurt** bianco, 160 g **burro**, 2 **uova**, ½ bustina di **lievito**, 2 cucchiai di **zucchero di canna**, **sale** q.b.

Laviamo le fragole; tagliamo in quattro parti i due terzi delle fragole e infariniamole. **Riuniamo in una ciotola la farina** e il lievito setacciati poi lo zucchero e un pizzico di sale. **In un'altra ciotola** amalgamiamo il burro fuso a bagnomaria, lo yogurt e le uova sgusciate; aggiungiamo il composto con la farina e alla fine incorporiamo le fragole infarinate mescolando per qualche istante. **Il composto deve rimanere grumoso** e piuttosto asciutto, perché le fragole in cottura rilasciano molta acqua.

Versiamo il tutto in uno stampo da ciambella leggermente imburrato e infarinato, decoriamo la superficie con le fragole rimaste tagliate in due parti e cospargiamo con un paio di cucchiaiate di zucchero di canna. **Mettiamo in forno** a 170°C per un'ora. **Dopo mezz'ora di cottura**, copriamo lo stampo con un foglio di alluminio per evitare che si secchino le fragole in superficie.

da ricordare

I Romani coltivavano le fragole per curare moltissime malattie, dalla depressione, alla febbre, fino al mal di gola e ai calcoli renali.

Strudel di fragole

per 6 persone

300 g di **pasta sfoglia** pronta, 400 g di **fragole**, 15 g di **burro** fuso, 150 g di **marmellata di albicocche**, 20 g di **pangrattato**, la scorza grattugiata di un **limone**, 15 g di **zucchero semolato**, 4 cucchiai di **latte**

Preriscaldiamo il forno a 180°C; su una spianatoia stendiamo un canovaccio, infariniamolo leggermente e poniamoci la pasta sfoglia.
Spennelliamola con il burro fuso e uno strato di marmellata di albicocca.
Laviamo le fragole sotto l'acqua, sgocciolarle e passiamole su carta assorbente da cucina; tagliamole a fettine.
Distribuiamo la frutta al centro della sfoglia.
Completiamo spolverizzando il pangrattato, la scorza di limone e lo zucchero.
Arrotoliamo la pasta e chiudiamo bene le estremità per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura.

da ricordare

Pratichiamo dei tagli con un coltello appuntito sulla superficie dello strudel, spennelliamolo con il latte e con delicatezza trasferiamo lo strudel sulla piastra precedentemente ricoperta con carta da forno.

Cuociamo in forno per 35-40 minuti o finché sarà leggermente dorato, sforniamo e facciamo raffreddare.

Il colore rosso e l'estrema dolcezza delle fragole hanno conferito loro, nel tempo, un ruolo da protagonista in leggende e miti a sfondo amoroso e romantico.

Crostata di fragole

per 6 persone

300 g di farina, 200 g di burro, 70 g di zucchero, 3 tuorli
Per il ripieno: 1 kg di fragole, 1 bicchierino di Marsala, 100 g di zucchero, 1 arancia, 100 g di confettura di fragola

Impastiamo la farina con lo zucchero e il burro.
Uniamo i tuorli e lavoriamo l'impasto, poi avvolgiamolo in un foglio di carta vegetale e lasciamolo riposare in frigo per un'ora.

Laviamo le fragole e mettiamole a bagno nel liquore.
Incorporiamo la scorza grattugiata dell'arancia e poi lo zucchero, mescoliamo e lasciamo marinare per un'ora.
Tiriamo la frolla in un disco con cui rivestire il fondo e il bordo di uno stampo da crostata unto di burro.
Facciamo aderire la pasta al bordo ed eliminiamo quella in eccesso.
Scoliamo le fragole e disponiamole sulla pasta, copriamole con la confettura e facciamo cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 40 minuti.

Le fragole fresche le troviamo tra aprile e giugno e sono per lo più degli ibridi ottenuti incrociando varietà europee con altre americane.

Bavarese alla fragole

per 6 persone

500 g di fragole mature, 500 g di panna, 200 g di acqua, 250 g di zucchero, 20 g di colla di pesce

Mettiamo a mollo la colla di pesce in un pentolino d'acqua; laviamo e puliamo le fragole, poi frulliamole.
Passiamole attraverso un colino per filtrarle, poi versiamo lo sciroppo in un pentolino con l'acqua e lo zucchero e portiamo ad ebollizione.
Deve bollire un minuto, poi spegniamo.
Aggiungiamoci i fogli ammollati e strizzati di colla di pesce e facciamo raffreddare bene.
Intanto montiamo la panna, poi uniamoci con cura la purea di fragole, facendo ben attenzione che non rimangano grumi e che risulti liscia.
Riempiamo lo stampo, o gli stampini individuali, e mettiamoli in frigorifero a rassodare.
Una volta rassodato il dolce (per un unico stampo grande è necessario anche un giorno, per stampini individuali poco più di 3 ore), sformiamolo immergendo rapidamente lo stampo in acqua bollente e rovesciandolo subito su un piatto.
Decoriamo a piacere con panna e qualche fragola fresca e serviamo.

da ricordare

Se vogliamo un dolce privo di residui animali, usiamo 3 g di agar-agar (addensante vegetale) in polvere al posto della colla di pesce.

Cubo alle fragole

per 4 persone

250 g di **fragole**, 300 ml di **panna**,100 ml di **latte**, 200 g di **yogurt** denso, 100 g di **zucchero semolato**, 4 **savoiardi** sbriciolati, 12 g di **gelatina** in fogli

Laviamo le fragole in un colapasta, asciughiamole delicatamente con un canovaccio.
In un tegame facciamo sciogliere lo zucchero con il latte, uniamo la gelatina in fogli, precedentemente ammollata in acqua e strizzata.
Facciamo raffreddare, incorporiamo lo yogurt, uniamo la panna montata ben ferma con una frusta elettrica e amalgamiamo.
Foderiamo uno stampo con pellicola trasparente; distribuiamovi sul fondo dei savoiardi sbriciolati quindi metà del composto di yogurt, le fragole tagliate a metà e infine il resto dello yogurt.
Teniamo lo stampo nel freezer per una notte.
Sformiamo il composto su un vassoio rettangolare, tagliamolo a cubi, poniamolo in piccoli stampi trasparenti e serviamo, dopo averlo decorato con fragole tagliate a metà.

da ricordare

Per tagliare bene questo dolce usiamo un coltello affilato e bagnato.

Tartare di fragole con brioche al cioccolato

per 4 persone

Per la tartare: 4 fette di **pan brioche**, 1 vaschetta di **fragole**, 100 g di **cioccolato fondente**, 1 cucchiaio di **zucchero semolato**, 2 foglioline di **menta**

Per la crema inglese: 125 g di **zucchero semolato**, ½ l di **latte**, 1 **limone**, 4 **tuorli**, 1 cucchiaino di **fecola**

Puliamo le fragole e tagliamole a dadini; condiamole con lo zucchero e le foglioline di menta.
Dalle fette di pan brioche ricaviamo 4 dischi utilizzando il coppapasta tondo.
Biscottiamoli da ambo i lati in una padella antiaderente senza scottarli troppo.
Fondiamo il cioccolato a bagnomaria e glassiamo il pan brioche.
Prepariamo la crema inglese scaldando il latte con la scorza del limone.
Montiamo i tuorli con lo zucchero e un cucchiaino di fecola fino ad ottenere una crema soffice.
Versiamo il latte sul composto di uova e riportiamo sul fuoco fino a quando il composto velerà il cucchiaio.
Immergiamo il tegame in acqua fredda e lasciamolo intiepidire.
Riempiamo di fragole un coppapasta poco più grande di quello dei dischi di pane, sformiamo le fragole e disponiamoci sopra il pan brioche.
Decoriamo il piatto con la crema inglese tiepida.

La crema inglese, affine alla pasticcera di cui è una variante, si utilizza prevalentemente come salsa calda o tiepida.

Fresco alle fragole

per 6 persone

350 g di **fragole**, 350 g di **formaggio bianco** light, 200 ml di **panna**, 30 g di **zucchero**, 30 g di **fruttosio**, 5 fogli di **gelatina**

Laviamo e asciughiamo delicatamente le fragole.

da ricordare → **Teniamo da parte una metà** e affettiamo le altre.

Facciamo ammollare i fogli di gelatina in una ciotola d'acqua fredda.

Sgoccioliamoli e facciamoli scaldare dolcemente in una casseruola con due cucchiai di panna, mescolando con un cucchiaio di legno fino a quando si saranno sciolti completamente.

Lasciamo raffreddare, incorporiamo il formaggio sbattendo leggermente con una forchetta.

Poniamo il composto in una ciotola, aggiungiamo le fragole tagliate e il fruttosio mescolando dolcemente.

Sbattiamo la panna rimasta con una frusta elettrica, incorporiamo delicatamente lo zucchero e uniamo il tutto alla preparazione precedente.

Ricopriamo uno stampo con una pellicola trasparente per alimenti, versiamo metà della preparazione, distribuiamo le fragole intere e aggiungiamo il resto della crema.

Copriamo con un foglio di pellicola trasparente e mettiamo in frigorifero per 4 ore.

Sformiamo e serviamo.

Per "formaggio bianco light" si intende un formaggio con meno del 20% di grasso, per esempio: fiocchi di latte, Quark, primo sale, Osella, ricotta magra.

Torta fragola e panna

per 6 persone

300 g di farina, 250 g di zucchero, 200 ml di olio, 200 ml di succo d'arancia, 4 uova, 1 bustina di lievito, burro q.b. (per lo stampo)
Per la farcitura: 500 g di fragole, 300 ml di panna, 2 cucchiai di zucchero a velo
Per decorare: zucchero a velo q.b., fragole q.b.

Sbattiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema gonfia e spumosa. **Incorporiamo l'olio**, il succo d'arancia e infine la farina setacciata con il lievito. **Lavoriamo il tutto** rapidamente fino ad ottenere un impasto omogeneo. **Imburriamo uno stampo** da 24-26 cm e cuociamo la torta in forno caldo a 200°C per 35 o 40 minuti al massimo. **Sforniamo il dolce** e facciamolo intiepidire. **Montiamo la panna** fredda di frigorifero con lo zucchero a velo. **Tagliamo le fragole** a pezzettini e uniamole alla panna. **Dividiamo la torta** a metà e stendiamo uniformemente su una delle due parti il composto di panna e fragole. **Richiudiamo il dolce** e cospargiamolo uniformemente con zucchero a velo. Guarniamo con fragole.

È un grande classico: ideale per una festa di compleanno, vera delizia da servire come fine pasto o per una merenda golosa.

Torta alla crema di fragole

per 6 persone

180 g di **biscotti secchi**, 40 g di **maizena**, 800 g di **fragole**, 80 g di **zucchero semolato**, 50 ml di **succo di mela**, 1 **limone**, 20 g di **burro**, 1 baccello di **vaniglia**

Per decorare: fragole e fragoline di bosco

Spezzettiamo i biscotti in un recipiente e frulliamo con un mixer, poniamo il tutto in una ciotola e lavoriamo con il burro ammorbidito, aggiungiamo a filo il succo di mele e frulliamo fino ad ottenere un composto omogeneo.

Foderiamo con carta da forno uno stampo e distribuiamo il composto ottenuto sul fondo; livelliamo e compattiamo il fondo e i bordi premendo con il dorso di un cucchiaio.

Poniamo lo stampo in frigorifero a raffreddare.

Laviamo le fragole, asciughiamole con un canovaccio.

da ricordare

Teniamo da parte alcune fragole intere per decorare e con un mixer frulliamo, con lo zucchero e il succo del limone, tutte le fragole rimaste.

Trasferiamole in un tegame, uniamo la vaniglia e portiamo a ebollizione.

Aggiungiamo la maizena diluita con 4 cucchiai d'acqua fredda e proseguiamo la cottura a fiamma bassa per 5 minuti.

Eliminiamo il baccello, versiamo il composto nello stampo, lasciamo intiepidire e trasferiamolo in frigo per almeno 2 ore.

Serviamo decorando con le fragole rimaste.

Questo dolce sarebbe ancora più buono se accompagnato da spumose meringhe.

Dolci con le ciliegie

Una tira l'altra? Certamente. A chi non piacciono queste succose delizie dal colore intenso e dal sapore unico? La primavera è la loro stagione e difficilmente si possono trovare in altri mesi; approfittiamone per preparare dolci di ogni genere.

Torta soffice di ciliegie al vino rosso

per 6 persone

400 g di **ciliegie nere**, 100 g di **farina "00"**, 80 g di **zucchero semolato**, 250 ml di **latte**, 2 **uova**, 1 bustina di **vanillina**, **zucchero a velo** q.b., **sale** -
Per la crema al vino: 200 ml di **vino rosso** corposo (tipo Amarone), 100 g di **zucchero semolato**, **chiodi di garofano**, **anice stellato**, **pistacchi**

In una ciotola versiamo la farina con un setaccio, uniamo le uova, lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale, amalgamando con una frusta.

Aggiungiamo al composto il latte, poco alla volta, evitando che si formino grumi. Mescoliamo sino a ottenere un composto liscio, cremoso ma abbastanza fluido.

Laviamo le ciliegie e, delicatamente, asciughiamole con un canovaccio, priviamole del picciolo, tagliamole a metà, ed eliminiamo anche il nocciolo.

da ricordare

Rivestiamo con carta da forno una teglia e riempiamola per 2/3 con l'impasto.

Poniamo le mezze ciliegie sulla superficie dell'impasto stesso e mettiamo a cuocere in forno a 220°C per 20 minuti.

Per la crema, portiamo a ebollizione, in una casseruola, il vino rosso, lo zucchero e gli aromi facendolo restringere di 1/3.

Serviamo la torta nappata con il ristretto di vino e, a piacere, spolverata di zucchero a velo.

Torta rustica alle ciliegie

per 6 persone

330 g di farina, 2 cucchiai di lievito per dolci, 150 g di zucchero, 2 bustine di vanillina, 1 pizzico di sale, 2 scorze grattugiate di limone, 3 uova, 150 ml di olio di semi, 150 g di yogurt naturale, 50 g di semi di papavero, 300 g di ciliegie in vasetto o fresche

In una ciotola setacciamo la farina con il lievito e trasferiamo il composto nel contenitore del frullatore.
Uniamo lo zucchero, la vanillina, il sale, la scorza di limone, le uova, l'olio e lo yogurt; azioniamo il frullatore a media velocità fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.
Trasferiamo il composto in una ciotola, uniamo i semi di papavero e incorporiamoli con una forchetta.
Imburriamo e infariniamo una tortiera rotonda del diametro di 26 cm, versiamoci il composto e livelliamo la superficie.
Laviamo le ciliegie sotto acqua fredda corrente, denocciolamole e incorporiamole all'impasto direttamente nella tortiera lasciandone alcune in superficie.
Inforniamo a 180°C per 30 minuti, quindi togliamo dal forno, sformiamo e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente.

Le ciliegie erano un emblema per i legionari romani che ne lasciavano i semi nelle terre conquistate per far crescere ciliegi, simbolo della loro conquista.

Torta di ricotta con ciliegie

per 6 persone

250 g di **biscotti di avena**, 125 g di **burro**, succo di 1 **pompelmo**, 3 fogli di **colla di pesce**, 250 g di **ricotta**, 1,5 dl di **panna**, 2 cucchiai di **zucchero**, succo e scorza grattugiata di 1 **limone**, 4 albumi d'**uova**, 300 g di **ciliegie** snocciolate, **zucchero a velo** q.b.

Sbricioliamo i biscotti e amalgamiamoli con il burro fuso, quindi stendiamo il composto in una tortiera con bordo apribile e mettiamola in frigorifero.
Intanto, facciamo ammollare la colla di pesce in acqua fredda, strizziamola e facciamola sciogliere nel succo di pompelmo.
In una terrina lavoriamo la ricotta con la panna e lo zucchero, poi uniamo la colla di pesce, il succo e la scorza grattugiata del limone e 50 g di ciliegie tagliate a pezzetti.
Montiamo a neve ben ferma gli albumi e incorporiamoli alla crema di ricotta.
Versiamo l'impasto nella tortiera sopra allo strato di biscotti e mettiamo ancora in frigorifero.
Al momento di servire copriamo la superficie del dolce con le restanti ciliegie (possibilmente snocciolate) e spolverizzate con un poco di zucchero al velo.

Tantissime sono le proprietà benefiche delle ciliegie; innanzitutto sono ricche di calcio e potassio, garantendo un'azione altamente rimineralizzante per il corpo.

Torretta di ananas e ciliegie

per 4 persone

250 g di **ricotta**, 1 **ananas** fresco, **ciliegie** sciroppate, 20 g di **riccioli di cioccolato**, 100 ml di **panna**, 2 cucchiaini di **zucchero a velo**, 2 cucchiaini di gocce di **cioccolato fondente**, 4 cucchiaini di **Maraschino**

In una ciotola d'acciaio montiamo la panna con lo zucchero a velo utilizzando una frusta elettrica, uniamo la ricotta dopo averla ammorbidita con una forchetta e continuiamo a mescolare; uniamo anche le gocce di cioccolato fondente.

Sbucciamo l'ananas, tagliamolo a fette regolari, disponiamole su un piatto da portata e irroriamo ciascuna fetta con un cucchiaino di Maraschino.

Sgoccioliamo le ciliegie dal loro liquido di conservazione e asciughiamole con carta da cucina o un canovaccio.

Componiamo le torrette direttamente sui singoli piatti da frutta, ponendo al centro di ogni fetta di ananas qualche ciliegia e ricoprendo con il composto di panna e ricotta.

Sovrapponiamo una seconda fetta d'ananas e guarniamo la superficie con riccioli di cioccolato e ciliegie.

Va tenuto in frigorifero fino al momento di servire.

da ricordare

Il Maraschino è un liquore dolce, che prende il nome dalle ciliegie Marasca, una varietà tipica della Dalmazia e, in particolare, di Zara, isola veneta dove, già nel XVI secolo, i certosini producevano il "rosolio maraschino".

Crostata ricotta e ciliegie

per 6 persone

300 g di farina "00", 150 g di burro, 80 g di zucchero, 1 uovo,
Per la farcia: 250 g di ricotta, 500 g di ciliegie, 250 g di zucchero, 1 tuorlo
½ limone, 3 cucchiai di zucchero a velo

da ricordare

La sera precedente la realizzazione della torta denoccioliamo le ciliegie e mettiamole a macerare con lo zucchero in frigo per tutta la notte.

Il giorno successivo cuociamo le ciliegie con il succo del limone a fiamma bassa fino a ottenere una composta.

In una terrina mescoliamo il burro a pezzi con l'uovo e lo zucchero fino a ottenere una crema omogenea.

Versiamoci, in un solo colpo, la farina e amalgamiamo velocemente.

Facciamo riposare mezz'ora in frigo poi tiriamo la pasta e rivestiamo con essa una tortiera.

Tagliamo i bordi di pasta avanzati e spalmiamo l'interno con la composta di ciliegie.

In una ciotola lavoriamo la ricotta con il tuorlo d'uovo, la buccia del limone e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia che verseremo sopra le ciliegie.

Con la pasta avanzata facciamo delle strisce e decoriamo la torta.

Cuociamo in forno caldo a 170°C per circa mezz'ora.

Il segreto della pasta frolla è amalgamare prima gli ingredienti morbidi (burro, uova e zucchero) e poi aggiungere quelli secchi (farina) lavorandola pochissimo e velocemente.

Crostata con ciliegie in gelatina

per 6 persone

Per la pasta frolla: 200 g di **farina "00"**, 25 g di **farina di mandorle**, 1 **uovo** 120 g di **burro**, 80 g di **zucchero** **Per il ripieno alla panna:** 100 ml di **panna**, 100 g di **ricotta**, 4 g di **colla di pesce**, 40 g di **zucchero a velo**,
Per la composta di ciliegie: 200 g di **ciliegie**, 80 g di **zucchero di canna** -
Per il topping: 300 g di **ciliegie**, **gelatina** di copertura q. b., **fagioli** secchi per la cottura

Per la composta: tagliamo a pezzi le ciliegie e mettiamole in un pentolino con lo zucchero di canna.
Facciamo cuocere a fiamma dolce per circa una decina di minuti, fino quando lo zucchero si scioglierà e la composta si addenserà.; facciamo raffreddare.
Prepariamo la pasta frolla lavorando a crema il burro con lo zucchero e l'uovo, aggiungiamo le farine e formiamo un panetto che metteremo 2 ore a riposare in frigo.
Stendiamo poi la frolla in una tortiera di 18 cm circa, mettiamoci sopra un foglio di carta da forno con dei fagioli; cuociamo a 180°C per 15 minuti, eliminate i fagioli e continuiamo la cottura per altri 5 minuti.
Prepariamo la crema montando la panna (tenendone un cucchiaio da parte) in una terrina e facciamo ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda; strizziamola e facciamola sciogliere a fuoco dolce con il cucchiaio di panna rimasto.
Aggiungiamola alla panna montata e incorporiamo anche la ricotta e lo zucchero a velo.
Versiamo la composta nel guscio di frolla, versiamo anche la panna e la ricotta.
Laviamo le ciliegie del topping, togliamo il nocciolo, senza eliminare il picciolo e posizioniamole sopra la torta.
Spennellando con gelatina per lucidare e poniamo in frigo almeno 3 ore prima di servire.

"Salame" di ciliegie

per 6 persone

200 g di **cioccolato bianco**, 250 g di **biscotti** secchi, 150 g di **ciliegie**, 30 g di **zucchero**, 50 g di **burro**

Spezzettiamo il cioccolato bianco in maniera grossolana, versiamolo in un pentolino e sciogliamolo a bagnomaria.
Quando si sarà completamente fuso, estraiamo dal fuoco e facciamo intiepidire.
Laviamo con cura le ciliegie, tagliamole a metà, snocciolamole e priviamole del picciolo.
In un contenitore a parte lavoriamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero fino a ottenere un composto morbido.
Uniamo il cioccolato bianco, amalgamando il tutto.
Sbricioliamo i biscotti e uniamoli alla crema insieme alle ciliegie.
Mescoliamo il composto fino a quando non risulterà ben omogeneo.
Disponiamo il preparato al centro di un foglio di carta da forno o di stagnola e arrotoliamolo come se fosse un salame.
Riponiamolo in frigorifero per 2-3 ore prima di servire il dolce tagliato a fette.

da ricordare

Naturalmente si può preparare con il tradizionale cioccolato fondente, ma così assomiglia di più a un vero salame

Bakewell tart

per 4 persone

200 g di **farina**, 100 g di **burro**, 75 g di **zucchero semolato**, 1 tuorlo d'**uovo**, scorza grattugiata di **limone**
Per il ripieno: 100 g di **zucchero a velo**, 100 g di **farina di mandorle**, 100 g di **burro**, 1 **uovo**, scorza grattugiata di **limone**, 30 g di lamelle di **mandorle**, 250 g di **ciliegie**, 100 g di **zucchero semolato**

da ricordare

La sera prima di fare la torta snoccioliamo le ciliegie e mettiamole in frigo a macerare con 100 g di zucchero per tutta la notte.
L'indomani cuociamo la marmellata in un pentolino a fuoco dolce finché si sarà rappresa.
Prepariamo la pasta frolla lavorando in una terrina il burro a temperatura ambiente con il tuorlo d'uovo e lo zucchero.
In un solo colpo aggiungiamo la farina e la scorza di limone e formiamo un panetto.
Mettiamo in frigorifero a riposare almeno un'ora.
Stendiamo con il mattarello la pasta frolla in una sfoglia di 3 mm circa e rivestiamo una tortiera da 20 cm di diametro.
Spalmiamoci sopra la marmellata di ciliegie.
Nel mixer frulliamo il burro, la scorza di limone grattugiata, lo zucchero a velo, l'uovo e la farina di mandorle fino ad ottenere una crema.
Versiamo la crema sopra la marmellata, ultimiamo con lamelle di mandorle e cuociamo la torta a 180°C per circa 40 minuti.

Dolce di origine inglese, la prima ricetta ufficiale è datata 1836; consigliamo di realizzare la torta in anticipo e gustatela dopo parecchie ore: i sapori si fonderanno a dovere.

Clafoutis alle ciliegie

per 4 persone

300 g di **ciliegie**, 50 g di **farina**, 25 g di **zucchero**, 50 ml di **latte**, 100 ml di **panna**, 2 **uova**, 25 g di lamelle di **mandorle**, **zucchero a velo** q.b.

Laviamo le ciliegie e denocciolíamole cercando di lasciarle il più possibile intere.
Prepariamo la pastella mescolando in una terrina la farina, le uova, lo zucchero, il latte e la panna fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Mettiamo sul fondo delle nostre cocottine qualche ciliegia denocciolata e sopra versiamo il composto ottenuto.
Ultimiamo con lamelle di mandorle in superficie.
Cuociamo in forno a 180°C per circa una ventina di minuti finché si formerà una crosticina leggera.
Serviamo tiepidi e spolverizzati con zucchero a velo.

Il clafoutis è un dessert di origini provenzali che si è diffuso nel XIX secolo; il nome in occitano era clafotis che deriva dal verbo clafir che significa riempire.

Plumcake di ciliegie candite

per 6 persone

180 g di burro, 125 g di zucchero semolato, 300 g di farina "00", 80 g di frutta candita, 120 g di ciliegie candite, 80 g di uvetta, 200 ml di rum, 4 uova, 4 gherigli di noci, burro e farina per lo stampo, ½ bustina di lievito

In una ciotola ammolliamo l'uvetta in 100 ml di rum e due cucchiai d'acqua per 15 minuti, scoliamo e strizziamo delicatamente.
In una ciotola lavoriamo con una frusta a mano il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero fino a renderlo morbido.
Aggiungiamo le uova, una alla volta e la farina setacciata con il lievito. Mescoliamo con un cucchiaio di legno per amalgamare gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.
Incorporiamo le ciliegie candite, la frutta candita a cubetti, i gherigli di noce e il rum rimasto.
Versiamo il composto in uno stampo leggermente imburrato e infarinato e cuociamo a 180°C per 35 minuti.

da ricordare

Togliamo dal forno, facciamo intiepidire a temperatura ambiente nello stampo per 15 minuti, sformiamo e facciamo raffreddare su una gratella d'acciaio.

Di ciliegie ne esistono moltissime varietà, ma le più conosciute sono: Duroni, Bella Italia, Vanna, Del Monte, Summus, Francesi, Stella, Ferrovia.

Mattonella alle ciliegie

per 6 persone

125 g di **burro**, 125 g di **cioccolato amaro**, 2 **uova**, 200 g di **zucchero semolato**, 1 cucchiaino di essenza di **vaniglia**, 125 g di **farina "00"**, 50 g di **ciliegie**
Per lo sciroppo: 0,9 dl di **acqua**, 70 g di **zucchero semolato**, 0,9 dl di **Kirsch**
Per la farcitura: 250 g di **cioccolato bianco** tritato grossolanamente, 5 dl di **panna**, 500 g di **ciliegie** snocciolate

Facciamo fondere il burro e il cioccolato amaro a fuoco dolce.
In una ciotola lavoriamo uova, zucchero e vaniglia con la frusta elettrica fino a ottenere una crema chiara; incorporiamo il cioccolato, uniamo la farina setacciata e 50 g di ciliegie denocciolate e spezzettate; versiamo la pastella in una teglia rettangolare da plum-cake ricoperta con carta da forno.
Cuociamo in forno a 170°C per 25 minuti.; lasciamo raffreddare, togliamo dallo stampo ed eliminiamo la carta da forno.
Tagliamo il dolce in 3 strati nel senso della lunghezza e teniamo da parte.
Scaldiamo lo zucchero nell'acqua a fuoco medio-basso, togliamo dal fuoco e uniamo il Kirsch.
Fondiamo il cioccolato bianco nella panna a fuoco basso.
Foderiamo lo stampo da plumcake con carta di alluminio lasciandone abbastanza per coprire la parte superiore.
Mettiamo nella teglia uno strato di dolce, bagniamo con lo sciroppo, copriamo con uno strato di ciliegie denocciolate e di farcitura al cioccolato; continuiamo fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di dolce.
Sigilliamo con la carta di alluminio e lasciamo nel congelatore per tutta la notte, lasciamo ammorbidire per 10 minuti prima di servire.

da ricordare

Il Kirsch o Kirschwasser è un'acquavite ricavata dalle ciliegie con gradazione alcolica tra il 40 e il 45%

Biancomangiare alle fragoline e ciliegie

per 6 persone

100 g di polvere di **mandorle**, 50 g di **zucchero semolato**, 200 ml di **latte**, 50 ml di **orzata**, 4 fogli di **gelatina**, 300 g di **ciliegie**, 1 cestino di **fragoline**, 200 ml di **panna fresca**, foglie di **menta** per decorare

Poniamo la polvere di mandorle in una casseruola con lo zucchero semolato, il latte e l'orzata; facciamo scaldare mescolando con un cucchiaio di legno, togliamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.

Facciamo ammorbidire i fogli di gelatina in una ciotola con acqua fredda, sciogliamola in un tegame con poca acqua calda e incorporiamola al composto preparato, mescolando delicatamente con un cucchiaio di legno.

Snoccioliamo le ciliegie e tagliamole in quarti; in un colapasta laviamo velocemente le fragoline sotto acqua corrente e teniamone da parte qualcuna per decorare.

In una ciotola, montiamo con una frusta elettrica la panna fresca ben ferma e incorporiamola al composto con le ciliegie e le fragoline, versiamo in uno stampo da un litro e mettiamo in frigorifero a raffreddare per almeno 2 ore.

Sformiamo il biancomangiare e decoriamolo con ciliegie intere, fragoline e foglie di menta.

L'origine del suo nome deriva dagli ingredienti rigorosamente bianchi: latte, mandorle, zucchero. Il biancomangiare è preparato principalmente in Sicilia, ma anche in Sardegna e in Valle d'Aosta.

Panna cotta alle ciliegie

per 6 persone

400 g di **panna**, 100 g di **latte**, 60 g di **sciroppo di grano**, 2 g di **agar agar**, 250 g di **ciliegie**, 30 g di **zucchero integrale**

Prepariamo la panna cotta versando in un pentolino la panna, lo sciroppo di grano, e 2 cucchiai di latte, mescoliamo, mettiamo il pentolino sul fuoco a fiamma bassa, e cuociamo rigirando ogni tanto.

da ricordare

Sciogliamo l'agar agar (gelificante naturale) in una ciotolina con il latte rimasto, mescolando bene con una frusta.

Quando la panna inizierà a sobbollire, versiamo a filo il latte con l'agar agar, rigirando sempre con una frusta.

Facciamo cuocere questo composto, sempre mescolando, per 2 minuti circa.

Spegniamo, togliamo dal fuoco e filtriamo con un colino a maglie fini in un dosatore con beccuccio.

Lasciamo intiepidire, quindi riempiamo gli stampini monoporzione e lasciamo raffreddare a temperatura ambiente, infine riponiamoli in frigorifero per almeno 2 ore a solidificarsi.

Prepariamo ora la salsa denocciolando le ciliegie (tranne 6), quindi saltiamole in padella per 5 minuti al massimo assieme allo zucchero integrale.; quando si saranno ben ammorbidite, possiamo toglierle dal fuoco.

Una volta raffreddate, possiamo frullarle con lo sciroppo che si è formato durante la cottura, fino a ottenere una salsa liscia.

Non appena trascorso il periodo di riposo previsto per la panna cotta, togliamola dal frigo e dagli stampini che metteremo su un piatto versando sopra la salsa ottenuta e ponendo una ciliegia intera di decoro.

Mini cake di riso con ciliegie

per 2 persone

4 ciliegie, 1 limone, 2 uova, 50 g di zucchero di canna, 100 ml di latte di riso, 80 g di farina di riso, 25 g di farina "00", 3 cucchiai di amido di mais, ½ bustina di lievito per dolci, 3 cucchiai di farina di mandorle

CILIEGIE

Laviamo le ciliegie, lasciandole intere e con il picciolo e asciughiamole con un canovaccio.

Grattugiamo la scorza del limone, spremiamone il succo e filtriamolo.

In una ciotola sbattiamo le uova con 30 g di zucchero di canna fino a ottenere un composto soffice e spumoso, utilizzando una frusta elettrica.

Uniamo a filo il latte di riso, la scorza e il succo filtrato del limone; misceliamo la farina di riso con la "00", l'amido di mais, ½ bustina di lievito e la farina di mandorle.

Uniamo questo misto al composto di uova fino ad amalgamarlo completamente.

Oliamo leggermente 4 stampini monoporzione e riempiamoli per tre quarti con l'impasto; inseriamo al centro di ciascuno una ciliegia intera e foderiamo il picciolo con l'alluminio, per non bruciarlo durante la cottura.

Spolverizziamo con 20 g di zucchero di canna e cuociamo in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Lasciamo raffreddare e serviamo.

Quattro dolcini sono davvero pochi, bastano forse per 2 persone; moltiplichiamo pure le dosi per le nostre esigenze familiari.

Foresta nera

per 4 persone

80 g di **farina "00"**, 200 g di **pane di segale**, 600 g di **ciliegie nere** fresche o sciroppate, 100 g di **mandorle** sgusciate e spellate, 70 g di **cioccolato fondente**, 500 ml di **panna** fresca, 100 g di **zucchero semolato**, 60 g di **zucchero di canna**, 5 cucchiai di **Kirsch**, 120 ml di **acqua**, 80 g di **burro** ammorbidito, 4 **uova**, 2 cucchiai di **cacao amaro**, 2 cucchiai di **zucchero** a velo, ½ cucchiaino di **lievito**
Per decorare: 50 g di **cioccolato fondente** grattugiato, **scaglie di cioccolato** fondente

Mescoliamo la farina setacciata con il lievito e il cacao; in un recipiente, poniamo il pane di segale senza la crosta, il cioccolato spezzettato e con un mixer riduciamoli in frammenti minuti; amalgamiamo il composto con la farina e il burro fuso freddo.
In un altro recipiente polverizziamo con un mixer le mandorle.
Sgusciamo le uova, separando i tuorli dagli albumi, montiamo i tuorli con metà dello zucchero semolato, incorporiamoci le mandorle, insieme a un cucchiaio di Kirsch e uno di acqua, e amalgamiamo il tutto al composto precedente.
Montiamo a neve gli albumi con il restante zucchero e mescoliamoli all'impasto a cucchiaiate.
Imburriamo e infariniamo lo stampo e versiamovi il composto; cuociamo a 180°C per 40 minuti.
Sforniamo il dolce e lasciamolo raffreddare; sciogliamo lo zucchero di canna in 100 ml di acqua con il Kirsch rimasto. Montiamo la panna con lo zucchero a velo.
Tagliamo orizzontalmente con l'apposito archetto il dolce in due parti di uguale spessore, spennelliamo la base con metà dello sciroppo, copriamolo con uno strato di panna, posiamoci sopra metà delle ciliegie e ricopriamo con un altro disco di pasta, lo sciroppo rimasto, la panna e ciliegie., decoriamo con cioccolato fondente grattugiato e a scaglie.

da ricordare

Dolci con le albicocche

ALBICOCCHE

Dal rosso, passiamo all'arancione delle albicocche, che devono essere acquistate mature e consumate entro pochi giorni. Il loro sapore e la loro consistenza è adattissima a fare dolci estivi dal sapore fresco.

Flan alle albicocche

per 8 persone

500 g di **albicocche** mature, 220 g di **farina "00"**, 100 g di **zucchero di canna**, 160 g di **burro**, 150 g di **yogurt**, 2 **uova**, 1 cucchiaino di **lievito per dolci**, 1 cucchiaino di **cannella** in polvere, 1 cucchiaio di **semi di papavero**, **burro** e **farina** per lo stampo, **sale**
Per decorare: 3 **albicocche**, 10 g di **zucchero semolato**, 2 cucchiaini di **semi di papavero**

In una ciotola montiamo con la frusta il burro ammorbidito con zucchero di canna, cannella e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto spumoso.
Amalgamiamo le uova, i semi di papavero, la farina e il lievito setacciati.
Uniamo lo yogurt e mescoliamo, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.
Puliamo le albicocche, laviamole e asciughiamole delicatamente tenendone 2 da parte per decorare: apriamo le albicocche a metà, eliminiamo il nocciolo e tagliamole a pezzi.
Imburriamo e infariniamo uno stampo, a bordo alto, con diametro di 20 cm, scuotiamolo per eliminare la farina in eccesso.
Versiamo il composto preparato nello stampo e livelliamolo.
Aggiungiamo all'impasto le albicocche a pezzi e cuociamo a 180 °C per 45 minuti.; cinque minuti prima di fine cottura cospargiamo con 1 cucchiaino di semi di papavero; sforniamo la torta, lasciamola raffreddare e sformiamola.
Decoriamo con le albicocche tenute da parte, precedentemente passate in padella qualche minuto con 10 g di zucchero, 1 cucchiaio d'acqua e 1 cucchiaino di semi di papavero, quindi serviamo.

da ricordare

Leggenda narra che sia stato Alessandro Magno a scoprire le albicocche in Cina e a favorirne la diffusione al di fuori della terra d'origine.

Plumcake speziato alle albicocche

per 8 persone

250 g di **farina**, 250 g di **burro**, 200 g di **zucchero**, 100 g di **noci**, 100 g di **albicocche** secche, 4 **uova**, 3 cucchiaini di **lievito** in polvere, 1 cucchiaio di **miele**, 1 bustina di **vanillina**, ½ cucchiaino di **cannella**, **chiodi di garofano** q.b., **zucchero a velo** q.b.

Tritiamo grossolanamente le noci con l'aiuto di un mixer e tagliamo a pezzettini le albicocche secche.

Lavoriamo il burro con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa e gonfia, uniamo le uova, la bustina di vanillina, la cannella, i chiodi di garofano in polvere, il miele e la farina setacciata con il lievito, quindi amalgamare il tutto fino a ottenere un composto omogeneo.

Versiamo le albicocche e le noci tritate (tenendone un po' da parte) e mescoliamo nuovamente.

Rivestiamo con un foglio di carta da forno lo stampo da plumcake e cuociamo in forno preriscaldato a 180°C per un'ora circa.

Sforniamo il plumcake, facciamolo raffreddare, cospargiamolo con abbondante zucchero a velo e decoriamo con le albicocche e le noci tenute da parte.

Se non si è certi della cottura, pungiamo il dolce con uno stecchino: solo se esce asciutto è pronto.

Crostata di albicocche con crumble di pistacchi

per 6 persone

200 g di **farina "00"**, 100 g di **burro**, 70 g di **zucchero a velo**, 1 **uovo**, 1 pizzico di **sale**
Per il ripieno: 10 **albicocche**, 100 g di **zucchero**, 1 bacca di **vaniglia**, 50 g di **cioccolato fondente**, 30 g di **mandorle a lamelle**
Per il crumble: 90 g di **farina**, 60 g di **zucchero**, 60 g di **burro**, 50 g di **pistacchi**

In una terrina amalgamiamo il burro a temperatura ambiente con l'uovo e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema: aggiungiamo in un solo colpo la farina e il sale e formiamo velocemente un panetto che metteremo a riposare in frigo per un'ora.
Laviamo le albicocche, snoccioliamole e sciroppiamole per 10 minuti in una padella antiaderente con una bacca di vaniglia, 100 g di zucchero e ½ bicchiere di acqua.
Prepariamo il crumble tritando grossolanamente i pistacchi, mettiamoli in una terrina con lo zucchero rimasto, il burro e la farina.
Con la punta delle dita formiamo un composto bricioloso.
Stendiamo la pasta frolla, rivestiamoci una teglia, bucherelliamo il fondo e disponiamoci sopra le albicocche sciroppate, il cioccolato tritato grossolanamente e le mandorle a lamelle.
Sopra la farcia mettiamo il crumble e schiacciamolo leggermente per compattarlo; cuociamo la crostata a 170°C per circa 40 minuti.

Per mantenere i pistacchi verdissimi bisogna sbollentarli un paio di minuti ed eliminare la pellicina esterna viola.

Albicocche alla ricotta con sorbetto

per 4 persone

8 **albicocche**, 200 g di **ricotta** fresca di capra, 1 cucchiaio di **miele** di lavanda
Per il sorbetto: 600 g di **albicocche** mature, 100 g di **zucchero**, 300 ml di **acqua**, 1 cucchiaio di **fiori di lavanda**, foglioline di **menta** q.b.

Prepariamo il sorbetto inziando con il lavare le albicocche; tagliamole a pezzi e trasferiamole in freezer a congelare.
Mescoliamo lo zucchero e 300 ml di acqua in una casseruola, aggiungiamo i fiori di lavanda e portiamo lentamente a bollore.
Cuociamo lo sciroppo un minuto, togliamo dal fuoco, lasciamolo raffreddare e filtriamolo.
Frulliamo le albicocche congelate incorporando lo sciroppo a filo e, verso la fine dell'operazione, aggiungiamo qualche foglia di menta.
da ricordare
Conserviamo il sorbetto in freezer.
Laviamo le albicocche rimaste e mettiamole in frigorifero.
Lavoriamo la ricotta a crema incorporando il miele e trasferiamola in frigorifero per 30 minuti.
Dividiamo a metà le albicocche, eliminiamo i noccioli, farciamole con la ricotta e ricomponiamole infilandole negli stecchini
Frulliamo ancora per un minuto il sorbetto, poniamolo sul fondo di piatti singoli, adagiamoci sopra due albicocche, guarniamo con foglioline di menta e serviamo.

Possiamo accompagnare queste golose albicocche anche con un sorbetto alla mela o alla menta.

Cheesecake all'albicocca

per 6 persone

80 g di **burro**, 120 g di **biscotti**, 200 g di **albicocche**, 150 g di **mascarpone**, 250 g di **ricotta**, 2 **uova**, 70 g di **zucchero**, 1 bustina di **vanillina**, 100 ml di **panna** montata, 50 g di **miele**

Sciogliamo il burro in un padellino e tritiamo i biscotti nel mixer.
Mescoliamo burro e biscotti e versiamoli in uno stampo foderato con carta da forno bagnata e ben strizzata.
Livelliamo i biscotti e riponiamo lo stampo in frigo per 20 minuti.
Laviamo le albicocche.
Scottiamole per 3 minuti, poi spelliamole e togliamo il nocciolo.
Frulliamone tre quarti e il resto tagliamolo a pezzettini.
Lavoriamo insieme mascarpone e ricotta, aggiungiamo le uova, lo zucchero e la vanillina.
Uniamo le albicocche frulliamo e incorporiamo la panna.
Versiamo sulla base di biscotti, e cuociamo in forno caldo a 180°C per 40 minuti.
Facciamo raffreddare e riponiamo in frigo.
Al momento di servire sformiamo la cheesecake e decoriamola con i pezzetti di albicocca, completiamola con il miele fuso e serviamo.

La scelta dei biscotti è fondamentale.
La ricetta originale nasce con biscotti inglesi, rustici e friabili (tipo Digestive).
Vanno bene tutti i frollini secchi ma anche i biscotti ai cereali; evitiamo, invece, biscotti morbidi come i savoiardi.

Muffin con cuore di albicocca

per 4 persone

160 g di **farina**, 2 **uova**, 100 g di **zucchero**, 60 g di **burro**, 50 ml di **latte**, 40 ml di **panna**, essenza naturale di **vaniglia**, mezza bustina di **lievito** in polvere, **zucchero a velo** q. b. - **Per la farcia:** 300 g di **albicocche**, 70 g di **zucchero**

Laviamo le albicocche e tagliamole a pezzetti.
Scaldiamo una padella antiaderente e versiamoci le albicocche con lo zucchero: facciamo cuocere a fiamma media per una decina di minuti scarsi, finché le albicocche saranno morbide e caramellate.
In un mixer mettiamo le uova, il burro, lo zucchero, il latte e la panna: frulliamo bene ottenendo una crema omogenea.
Aggiungiamo al composto la farina, l'essenza naturale di vaniglia e il lievito in polvere.
Versiamo il composto in pirottini da muffin fino a tre quarti dell'altezza e sopra ognuno posizioniamo una cucchiaiata di composta di albicocche.
Cuociamo a 170°C per circa una ventina di minuti.
Spolverizziamo con zucchero a velo.

da ricordare

Alla farcia possiamo unire delle scaglie o delle praline di cioccolato amaro.

Strudel con albicocche, mandorle e ricotta

per 6 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 250 g di **albicocche**, 300 g di **ricotta** fresca, 80 g di **zucchero a velo**, **pangrattato** q. b., 2 **uova**, 30 g di **mandorle**, 50 g di **burro** fuso

Prepariamo il ripieno lavando le albicocche, priviamole del nocciolo, tagliamole a fettine sottili e teniamole da parte.

In una terrina mettiamo la ricotta, lo zucchero a velo, i tuorli, le mandorle precedentemente tostate e amalgamiamo il ripieno.

Stendiamo la pasta sopra un telo infarinato, spennelliamola con un poco del burro fuso e cospargiamola con poco pangrattato.

Spalmiamo su tutta la superficie il ripieno di ricotta, avendo cura di lasciare scoperti i bordi della pasta e distribuiamovi sopra le fette di albicocca.

Chiudiamo la pasta a libro servendoci del telo; sigilliamo bene i bordi dello strudel.

da ricordare

Spennelliamo la pasta con metà del burro fuso e cuociamola a 180°C per 40 minuti spennellando a metà cottura con il burro rimasto.

Qualche volta possiamo provare a cambiare il tipo di pasta usando la frolla o addirittura la phillo.

Strudel di albicocche alla crema

per 4 persone

1 rotolo di **pasta sfoglia**, 300 g di **albicocche**, 250 g di **crema pasticciera**, 1 cucchiaio di **zucchero**, 5 **biscotti** secchi, 30 g di **mandorle** spellate, 1 cucchiaio di **gin**, 1 cucchiaino di scorza di **limone** grattugiata, 1 **tuorlo**, 2 cucchiai di **burro** fuso

Prepariamo il ripieno lavando bene le albicocche; asciughiamole, dividiamole a metà ed eliminiamo i noccioli.

Tagliamo la polpa a piccoli pezzi e mettiamoli in una ciotola.

Uniamo lo zucchero, la scorza di limone, il gin e mescoliamo.

Tritiamo le mandorle e i biscotti con un mixer e uniamo alla farcia.

Stendiamo la sfoglia su una spianatoia, spennelliamola con un cucchiaio di burro fuso.

Distribuiamo la farcia alla frutta, poi stendiamo uno strato di crema pasticcera livellandola con una spatola e arrotoliamo la sfoglia.

Spennelliamo con il tuorlo mescolato al burro fuso rimasto e dei piccoli decori ricavati con ritagli di sfoglia.

Trasferiamo sulla teglia foderata con carta da forno e cuociamo a 180°C per circa 20 minuti.

Dolce golosissimo che può diventare ancora più ricco unendo del cacao o del cioccolato sbricolato alla crema pasticcera.

Pain perdu alle albicocche caramellate

per 4 persone

10 **albicocche**, 4 fette di **pane secco**, 2 **uova**, 1 bicchiere di **latte**,
150 g di **zucchero** + 200 g per **caramellare**, 50 g di **burro**, 1 stecca di **vaniglia**

Imbeviamo il pane nel latte e poi nelle uova sbattute.
Scoliamo bene le fette e posizioniamole su una teglia da forno e cospargiamo con zucchero e fiocchetti di burro.

Facciamo cuocere a 180°C finché dorate, giriamole di lato, spolverizziamo di zucchero e fiocchetti di burro e facciamo dorare di nuovo.

In una padella antiaderente mettiamo le albicocche tagliate a metà prive del nocciolo con lo zucchero, un goccio d'acqua e la vaniglia.
Facciamo caramellare la frutta, adagiamola con il suo caramello sul pane caldo da forno e serviamo con panna o gelato.

Questo è un modo intelligente per riciclare il pane vecchio: si dice "pane perduto", per indicare in realtà un pane che ha trovato una nuova vita e una nuova golosità.

Fagottini all'albicocca

per 6 persone

100 g di **farina di mais**, 180 g di **farina "00"**, 150 g di **mandorle** tritate, **sale**, 150 g di **zucchero semolato**, 200 g di **burro**, 3 **tuorli**, 100 g di **marmellata** di albicocche, **zucchero a velo** q.b.

Su una spianatoia setacciamo la farina di mais e la farina "00" e mescoliamole con le mandorle, lo zucchero semolato e un pizzico di sale, disponiamo a fontana e poniamo nel mezzo il burro ammorbidito a temperatura ambiente e reso a piccoli pezzi, 2 tuorli e qualche cucchiaio d'acqua fredda.
Impastiamo velocemente fino ad amalgamare gli ingredienti, formiamo una palla e ricopriamo con pellicola trasparente; mettiamo a riposare in frigorifero per un'ora.
Stendiamo l'impasto fino allo spessore di 3 mm e ricaviamo dei rettangoli utilizzando un taglia-biscotti.
Farciamo con la marmellata, ripieghiamo la pasta a metà, spennelliamo la superficie e i bordi con un tuorlo sbattuto con una forchetta e sigilliamo i bordi pressando leggermente con le dita.
Mettiamo i biscotti ben distanziati su una teglia ricoperta con carta da forno, o leggermente imburrata, cuociamo in forno a 180°C per 15 minuti.
Sforniamo, cospargiamo di zucchero a velo e lasciamo raffreddare prima di servire.

da ricordare

Sono spettacolari per una merenda golosa ma anche a colazione al posto della brioche.

Mini plumcake alle albicocche e yogurt

per 4 persone

120 g di burro, 100 g di farina di mandorle, 120 g di zucchero semolato, 2 uova, sale, 120 g di farina "00", ½ bustina di lievito, 12 albicocche secche, 150 ml di yogurt, 1 cucchiaio di miele, 1 cucchiaio di acqua di fiori d'arancio, 12 g di colla di pesce

In una ciotola montiamo il burro morbido con la farina di mandorle, lo zucchero semolato e un pizzico di sale.
Uniamo le uova, uno alla volta, mescolando tra un'aggiunta e l'altra e la farina setacciata con la bustina di lievito.
Imburriamo e infariniamo 4 stampi quadrati, poniamo un'albicocca secca sul fondo di ognuno e versiamovi il composto.
Terminiamo con un'altra albicocca secca e cuociamo in forno per 25 minuti a 180°C.
Prepariamo la crema mescolando lo yogurt con il cucchiaio di miele, l'acqua di fiori d'arancio e la colla di pesce ammorbidita in acqua fredda, sciolta in un tegame a fuoco basso e strizzata.
Prepariamo la salsa frullando 4 albicocche secche con un cucchiaio di zucchero e poca acqua.
Sformiamo le tortine e facciamole raffreddare.
Capovolgiamole, tagliamole a metà in senso orizzontale e farciamole con la crema preparata; poniamo su ogni piatto uno strato di salsa alle albicocche, quindi le tortine e serviamo.

da ricordare

La salsa può essere preparata anche con albicocche fresche (senza acqua) o può essere sostituita da marmellata di albicocche.

Quadrotti integrali alle albicocche secche

per 4 persone

60 g di **burro**, 70 g di **zucchero semolato**, 1 **tuorlo**, 180 g di **farina semi integrale**, 1 **limone**, 80 g di **albicocche** secche

In una ciotola di medie dimensioni poniamo il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero semolato e lavoriamo a crema con la frusta elettrica ad alta velocità.
Uniamo il tuorlo mescolando ma non troppo con un cucchiaio di legno. **Incorporiamo poco per volta** la farina semi integrale setacciata, il succo e la scorza grattugiata di un limone, le albicocche secche tritate finemente.
Quando la pasta risulterà morbida e omogenea, diamole la forma di una palla, avvolgiamola in pellicola trasparente e facciamo riposare in frigorifero per 30 minuti.
Trasferiamo la pasta su una spianatoia leggermente infarinata e stendiamola con il mattarello a uno spessore di 5 mm.
Con una rotella dentellata ritagliamo dei biscotti quadrati e disponiamoli sulla placca imburrata distanziati di 2 cm l'uno dall'altro.
Cuociamo i biscotti in forno a 180°C per 15-20 minuti, fino a quando saranno leggermente dorati.

Le albicocche sono tra le meno caloriche di tutta la frutta secca e conservano intatte le caratteristiche del frutto fresco.

Focaccia con albicocche e pistacchi

per 6 persone

60 g di **farina**, 60 g di **zucchero semolato**, 100 ml di **panna**, 2 **uova**, 1 cucchiaio di **lievito**, essenza naturale di **vaniglia**, 30 g di **pistacchi di Bronte**, 400 g di **albicocche**, 2 cucchiai di **zucchero di canna**

Lavoriamo con una frusta in una terrina i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, poi aggiungiamo anche la panna.

da ricordare

Incorporiamo al composto ottenuto la farina a pioggia e in ultimo il lievito e l'essenza naturale di vaniglia.

Laviamo le albicocche, priviamole del torsolo e tagliamolo a fettine.

Versiamo il composto in una tortiera bassa, disponiamo sopra le fettine di frutta e in ultimo spolverizziamo la superficie con due cucchiaini di zucchero di canna.

Cuociamo a 180°C per circa 45 minuti, facciamo raffreddare e cospargiamo con granella di pistacchi di Bronte.

La Sicilia è l'unica regione italiana dove si produce il pistacchio e Bronte è la capitale del pistacchio verde a Denominazione di Origine Protetta.

Torta morbida alle albicocche

per 6 persone

3 uova, 140 g di zucchero, 100 g di burro, 280 g di farina, 170 g di latte, 1 bustina di lievito vanigliato, 1 limone, 10 albicocche, zucchero a velo q.b.

In una terrina lavoriamo con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo e spumoso.

Aggiungiamo il burro a temperatura ambiente lavorato a crema e amalgamiamo con cura.

Aggiungiamo, alternandoli, la farina e il latte a cucchiai, fino a esaurimento degli elementi, infine il lievito e la scorza del limone grattugiata.

Con le fruste elettriche montiamo a neve ben ferma gli albumi e con delicatezza incorporiamoli con una spatola, girando dal basso verso l'alto.

Laviamo le albicocche, tagliamole a metà e denoccioliamole.

Versiamo il composto in una tortiera precedentemente unta di burro e infarinata e in ultimo adagiamoci sopra le mezze albicocche.

Facciamo cuocere a 170°C per circa 50 minuti.

Possiamo completare la torta con una spolverata di zucchero a velo, dopo averla lasciata raffreddare.

Crostata albicocche e grano

per 8 persone

200 g di albicocche secche, 100 ml di vino bianco dolce, 300 g di farina "00", 200 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 6 uova, 200 ml di latte, 40 g di zucchero semolato, 30 g di farina, 100 g di grano cotto, sale q.b., zucchero integrale q.b.

Facciamo marinare le albicocche secche nel vino.

Setacciamo la farina, formiamo una fontana e poniamo al centro il burro morbido a pezzetti, lo zucchero a velo, un pizzico di sale e 4 tuorli d'uovo sodi sbriciolati.

Lavoriamo per amalgamare, ricaviamo un panetto e facciamo riposare in frigorifero avvolto in pellicola trasparente per 30 minuti.

Sgoccioliamo le albicocche, aggiungiamo il latte e un cucchiaio del vino della marinata.

In una casseruola lavoriamo a crema due tuorli con lo zucchero semolato, uniamo la farina setacciata e il latte versato a filo.

Facciamo addensare la crema su fiamma dolce, mescolando continuamente.

Allontaniamo dal fuoco, incorporiamo il grano cotto, amalgamiamo e lasciamo raffreddare.

Tiriamo la pasta allo spessore di circa 1 cm e foderiamo uno stampo quadrato di cm 15x15, imburrato.

Farciamo con la crema al grano preparata e disponiamoci le albicocche.

da ricordare

Spolverizziamo con zucchero integrale e facciamo cuocere la crostata a 180°C per 35 minuti.

Il grano cotto, normalmente utilizzato per la pastiera napoletana, si trova in vasetti o barattoli.

Dolci con pesche, prugne e pere

Tre "p" intonate con la quarta: quella di Primavera...
Frutti succosi e zuccherini che sarebbe bello cogliere
e mangiare direttamente dalla pianta
e che esaltano l'arte pasticciera nella realizzazione
di tanti dolci tradizionali o innovativi.

Quiche alle pesche

per 4 persone

160 g di **farina**, 2 **uova**, 100 g di **zucchero**, 60 g di **burro**, 50 g di **farina di mandorle**, 50 ml di **latte**, 40 ml di **panna**, essenza di **vaniglia**, ½ bustina di **lievito** in polvere, 2 **pesche** (fresche o sciroppate)

In un mixer frulliamo per qualche secondo il latte con la panna, le uova, lo zucchero e il burro: otterremo una crema fluida.

Trasferiamola in una terrina e aggiungiamo a pioggia la farina setacciata con il lievito e l'essenza di vaniglia.

Completiamo con la farina di mandorle e versiamo quindi l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata.

Sulla superficie della torta adagiamo dei pezzetti di pesca in modo uniforme.

Facciamo cuocere a 180°C in forno per circa 45 minuti.

da ricordare

La pesca, oltre che buona, è consigliata a chi fa sforzi o sport, perché contribuisce a reintegrare i sali minerali persi con la sudorazione.

Morbida alle prugne

per 6 persone

200 g di **farina**, 2 **uova**, 100 g di **zucchero** + 4 cucchiai, 200 ml di **panna**, 6 **prugne**, una noce di **burro**, mezza bustina di **lievito**, essenza naturale di **vaniglia**

In una terrina lavoriamo con le fruste elettriche le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero, fino a quando otterrete un composto gonfio e chiaro.
Versiamo a pioggia setacciata la farina insieme al lievito.
Laviamo le prugne e tagliamole a fettine privandole del nocciolo.
In una padella antiaderente mettiamo una noce di burro e 4 cucchiai di zucchero e facciamoli sciogliere a fiamma media: aggiungiamoci le prugne e facciamoli caramellare per 5 minuti circa.
Ultimiamo il composto della torta aggiungendovi la panna e aromatizzando con la vaniglia.
Versiamo in una tortiera antiaderente e, sulla superficie, adagiamo le fettine di prugne spadellate.
Cuociamo la torta a 180°C per circa 40 minuti.

Secondo il vocabolario, il nome dipende dal suo stato: quando il frutto è fresco si chiama susina, quando è secco si chiama prugna.

Torta pere e mascarpone

per 8 persone

200 g di **farina**, 50 g di **frumina**, 180 g di **zucchero** + 3 cucchiai, 250 g di **mascarpone**, 2 **pere** mature, 40 ml di **olio** di semi, 3 **uova**, ¾ di bustina di **lievito** per dolci, un pizzico di **sale**

Con le fruste elettriche montiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

Sempre utilizzando le fruste aggiungiamo il mascarpone al composto.

Setacciamo la farina con la frumina (amido di frumento) e il lievito e, poco alla volta, incorporiamoli utilizzando una spatola.

Ultimiamo con l'olio e il sale.

Ora sbucciamo le pere, priviamole del torsolo e tagliamole a fettine aggiungendone metà al composto.

Versiamo il tutto in una tortiera o in uno stampo antiaderente e, sulla superficie, adagiamo le fettine rimanenti e spolverizziamo con 3 cucchiai di zucchero semolato.

Cuociamo con forno già caldo a 170°C per circa 45 minuti.

Ricca di zuccheri semplici come il fruttosio, molto digeribile e indicata anche nelle diete di svezzamento dei neonati, la pera è consumata sin dalla preistoria.

Zabaione alle pesche

per 4 persone

3 uova, 3 cucchiai di zucchero, 4 cucchiai di Marsala, 150 ml di panna, 4 amaretti, 4 pesche sciroppate

da ricordare

In un tegame a bagnomaria versiamo le uova con lo zucchero e mescoliamo bene.
Aggiungiamo il Marsala e cominciamo la cottura a fiamma dolce continuando a sbattere fino a ottenere un composto cremoso e consistente.
In una terrina a parte amalgamiamo lo zabaione così ottenuto alla panna montata con le fruste elettriche.
Nei bicchierini mono-porzione disponiamo sul fondo un amaretto sbriciolato, qualche cucchiaio di zabaione alla panna intervallato da pezzi di pesca sciroppata (o fresca).
Ultimiamo decorando con fettine di pesca.
Lasciamo in frigo per un paio di ore ma consumiamo il dolce entro la giornata.

Pare che la ricetta dello zabaione sia stata inventata dal frate torinese Pasquale de Baylon, nel XVI secolo; per il suo potere rinvigorente divenne celebre in tutto il Piemonte come la crema di San Bajon (poi zabajon).

Torta di noci e prugne al brandy

per 8 persone

250 g di **farina di grano saraceno**, 200 g di **prugne** secche denocciolate, 100 g di gherigli di **noci**, 200 g di **zucchero di canna**, 100 g di **burro**, 3 **uova**, 1 bustina di **lievito per dolci**, 200 ml di **latte**, 2 bicchierini di **brandy**, **sale**

Per decorare: 4 cucchiai di **gelatina di albicocche**, 50 g di **prugne** secche intere

Mettiamo le prugne secche in una ciotola piccola con il brandy e poca acqua e teniamole in ammollo per 30 minuti.

Scoliamole e spezzettiamole con un coltellino, tritiamo le noci con una mezzaluna, tranne alcune per il decoro.

In una ciotola d'acciaio lavoriamo con una frusta il burro sino a renderlo morbido, uniamo 2/3 dello zucchero, un pizzico di sale, le uova e mescoliamo con un cucchiaio di legno.

Aggiungiamo la farina, il lievito, le noci, le prugne tritate e il latte a filo.

Distribuiamo l'impasto in una tortiera, livelliamolo con un cucchiaio, spolverizziamo con zucchero la superficie e cuociamo a 180°C per 50 minuti.

Scaldiamo in un pentolino la gelatina di albicocca, aggiungiamo le prugne e i gherigli interi tenuti da parte.

Serviamo il dolce guarnito con la gelatina e la frutta secca ammorbidita.

da ricordare

A espandere la coltivazione della susina in tutta l'Europa furono i monaci benedettini dell'Abbazia di Clairac, al ritorno dalla terza Crociata.

Crostatine pere e cioccolato

per 4 persone

200 g di farina "00", 30 g di farina di mandorle, 90 g di burro, 80 g di zucchero a velo, 1 uovo, fagioli secchi per la cottura in bianco, gelatina per la copertura, 40 g di pinoli
Per la crema al cioccolato: 250 ml di latte, 50 g di cioccolato fondente,
2 cucchiai di maizena, 60 g di zucchero
Per le pere sciroppate: 2 pere Williams, 300 g di zucchero, 1 litro di acqua

Laviamo le pere, sbucciamole e mettiamole in una pentola insieme a un litro di acqua e a 300 g di zucchero.
Portiamo a bollore e continuiamo la cottura finché saranno morbide: scoliamole e facciamole raffreddare.
Prepariamo la frolla mescolando il burro con lo zucchero e l'uovo fino a ottenere una crema, uniamo le due farine, formiamo un panetto e mettiamolo in frigo a riposare per un paio di ore.
Tritiamo finemente il cioccolato fondente. Mescoliamo da freddo la maizena con il latte, mettiamo in un tegame con lo zucchero e portiamo a bollore.
Spegniamo e aggiungiamo il cioccolato tritato amalgamando con una frusta in modo che il cioccolato si sciolga completamente e di incorpori alla crema; facciamo raffreddare.
Facciamo cuocere la pasta frolla in stampini monoporzione per 10 minuti a 180°C coprendoli con carta da forno e fagioli secchi.
Mettiamo un paio di cucchiai di crema di cioccolato in ogni guscio di frolla, adagiamoci sopra delle fettine di pera sciroppata, ultimiamo con pinoli e un lieve velo di gelatina per lucidare.

La pera Williams è la più diffusa e conosciuta: ha polpa succosa, chiara e molto zuccherina.

Bavarese alle pesche

per 6 persone

600 g di **pesche gialle**, 1 **limone**, 150 g di **zucchero**, 20 g di **gelatina** in fogli, 500 ml di **panna** da montare, 200 ml di **acqua**, 3 cucchiai di **zucchero a velo**

Sbucciamo le pesche, eliminiamo il nocciolo e passiamole nel mixer fino a ridurle a purea.
Ammolliamo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.
Versiamo lo zucchero in un tegamino, uniamo 200 ml di acqua e il succo del limone; portiamo a bollore e facciamo cuocere a fiamma media per 5 minuti.
Spegniamo il fuoco, uniamo la gelatina ben strizzata e facciamo sciogliere mescolando con un cucchiaio di legno.
Aggiungiamo la purea di pesche e facciamo raffreddare mescolando di tanto in tanto perché non si addensi troppo.

da ricordare

Montiamo la panna con lo zucchero a velo e incorporiamola, un cucchiaio alla volta, alla purea di pesche.
Bagniamo con acqua fredda il fondo e le pareti di uno stampo, versiamo il composto, ricopriamo la superficie con pellicola trasparente e teniamo in frigorifero per almeno 4 ore.
Eliminiamo la pellicola, capovolgiamo lo stampo su un piatto da portata, sformiamo la bavarese e disponiamo intorno delle fettine di pesca.

La crema bavarese è un classico della pasticceria, preparata a partire da una crema a base di latte cui si amalgama e si aggiunge la panna.

Crostata alle prugne

per 6 persone

1 confezione di **pasta frolla** da 250 g, 3 cucchiai di **marmellata** di prugne, **acqua**, 20 g di **burro**, 30 g di **mandorle** sbucciate e tritate, 30 g di **zucchero**, 200 g di **mela**, 400 g di **prugne** divise a metà e snocciolate, 2 cucchiai di **mandorle** intere sbucciate

Stendiamo la pasta frolla rotonda con la quale possiamo foderare una tortiera leggermente imburrata.
Laviamo bene la mela e le prugne, peliamo e affettiamo la prima, dividiamo a metà e snoccioliamo le prugne.
In un recipiente mescoliamo le mandorle tritate con lo zucchero, poi distribuiamo il composto sulla pasta, sopra disponiamo le fettine di mele e, sopra ancora, le mezze prugne capovolte; quindi passiamo in forno a 180°C per 30 minuti.

Sforniamo e lasciate raffreddare su una gratella, poi spennelliamo la torta con la marmellata di prugne sciolta sul fuoco e diluita con due cucchiai d'acqua e decoriamo con le mandorle intere o a lamelle.

Le proprietà lassative della prugna sono note da tempi immemorabili tanto da essere citata anche da illustri scrittori.

Torta cocco e pere

per 4 persone

350 g di **farina**, 250 g di **zucchero**, 100 g di **burro**, 60 g di **cocco in polvere**, 2 grosse **pere**, 3 **uova**, 1 bustina di **lievito** per dolci

Fondiamo il burro a bagnomaria. **Rompiamo le uova** e sbattiamole in una ciotola capiente insieme allo zucchero fino a ottenere una crema omogenea e gonfia. **In un contenitore a parte** setacciamo la farina con il lievito e uniamo il composto di uova, zucchero e burro. **Lavoriamo l'impasto** fino a quando non diventa omogeneo e liscio. **Dopo aver lavato le pere**, sbucciamole, tagliamole a dadini e incorporiamole all'impasto. **Aggiungiamo infine il cocco** in polvere, amalgamiamo il tutto e trasferiamolo in una teglia precedentemente rivestita con carta da forno. **Livelliamo la superficie** della torta e cuociamola in forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti circa.

Adorata dai bambini per il suo sapore dolce, la pera è un portento della natura che contiene moltissime vitamine e fibre.

Mousse allo yogurt

per 2 persone

150 g **panna**, 125 g **yogurt vaniglia** (1 vasetto), 4 g **fogli di gelatina**
frutti di bosco congelati q.b.

Riempite una ciotola d'acqua e metteteci a bagno i fogli di gelatina per 5 minuti.
Montate la panna e a questa aggiungete lo yogurt; con movimenti lenti e circolari, mescolate dall'alto verso il basso.
Riprendete la gelatina in ammollo, strizzatela e mettetela in un pentolino a cucinare con un cucchiaino d'acqua.
Bastano pochi secondi perché si sciolga.
Aggiungete la gelatina liquida alla crema e mescolate bene con una frusta.
Mettete in frigo il tutto per almeno un'ora, dopodiché farcite un bicchiere con strati di mousse e frutti di bosco congelati.
Prima di servire riponete le mousse in frigo a riposare per almeno un'ora.

Crostata con crema frangipane e prugne

per 6 persone

Per la pasta frolla: 300 g di **farina "00"**, 150 g di **burro**, 100 g di **zucchero**, 1 **uovo**
Per la crema pasticcera: 200 ml di **latte**, 2 tuorli d'**uovo**, 16 g di **farina**, 40 g di **zucchero**, 1 bacca di **vaniglia**
Per la crema frangipane: 60 g di **farina di mandorle**, 60 g di **zucchero a velo**, 60 g di **burro**, 1 **uovo**, scorza grattugiata di 1 **limone** - **Per decorare:** 7 **prugne**, 30 g di **zucchero**

Prepariamo la pasta frolla lavorando in una terrina il burro a temperatura ambiente, lo zucchero e l'uovo, ottenendo una crema.
Aggiungiamo in un solo colpo la farina e amalgamiamo velocemente.
Facciamo riposare in frigo per un'ora.
Prepariamo la crema frangipane frullando nel mixer il burro a temperatura ambiente, l'uovo, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone e la farina di mandorle fino a ottenere un composto omogeneo.
Prepariamo la crema pasticcera portando a bollore il latte con la bacca di vaniglia e versandolo a filo in una terrina nella quale avremo lavorato i tuorli insieme allo zucchero e alla farina.
Poniamo sul fuoco, portiamo di nuovo a bollore e continuiamo la cottura per 5 minuti.
Facciamo raffreddare e uniamola alla crema di mandorle e burro.
Stendiamo la pasta frolla in una sfoglia dello spessore di 3 mm circa, foderiamo con essa una tortiera e facciamola cuocere in bianco coperta con fagioli secchi a 180 °C per 15 minuti circa.
Togliamo la tortiera dal forno, versiamo sulla frolla la crema e adagiamoci sopra le prugne precedentemente lavate e tagliate a fettine; in ultimo spolveriamo con lo zucchero.
Facciamo cuocere di nuovo a 170 °C per 25 minuti circa, finché la superficie sarà dorata.

Torta di cioccolato e pere

per 6 persone

75 g di farina "00", 4 pere Kaiser, 420 g di zucchero semolato, 800 ml di acqua
175 g di cioccolato fondente, 6 uova, 100 g di burro, 1 cucchiaino di lievito, sale

Laviamo le pere Kaiser, non peliamole e lasciamo intatto il picciolo. **Pareggiamo con un coltello** il fondo dei frutti in modo che restino in piedi. **In una casseruola** portiamo a ebollizione 800 ml di acqua con 300 g di zucchero e immergiamoci le pere; cuociamole per 15 minuti, poi scoliamole su una griglia; in una ciotola sbattiamo con una frusta 100 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente con il resto dello zucchero sino a ottenere un composto morbido e cremoso. **Sgusciamo 6 uova** e separiamo i tuorli dagli albumi. **Sciogliamo a bagnomaria** 175 g di cioccolato fondente, incorporiamolo alla crema di burro e uniamo i tuorli uno alla volta. **Mescoliamo la farina** con un cucchiaino di lievito e aggiungiamola al composto, continuando a sbattere con la frusta; in una ciotola montiamo gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale usando una frusta elettrica e incorporiamoli al composto preparato. **Imburriamo e infariniamo** leggermente uno stampo, disponiamoci le pere in piedi, versiamo l'impasto tutto intorno e cuociamo a 180°C per 55 minuti. **Togliamo dal forno** e facciamo raffreddare completamente prima di servire.

da ricordare

La caratteristica della pera Kaiser è la sua dimensione: è un frutto più grosso degli altri e con un peso che può arrivare fino a 250 g.

Torta alle pesche sciroppate

per 8 persone

250 g di **pesche sciroppate**, 250 g di **farina**, 250 g di **ricotta**, 200 g di **zucchero**, 4 **uova**, 1 bustina di **vanillina**, 1 bustina di **lievito**, **zucchero a velo**, **burro** q.b. (per lo stampo)

Scoliamo le pesche sciroppate, asciughiamole, dividiamole a metà e teniamole da parte.
In una ciotola capiente montiamo le uova con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e gonfia.
Uniamo la bustina di vanillina, la ricotta e amalgamiamo il tutto.
Setacciamo la farina con il lievito, aggiungiamoli al composto e mescoliamo il tutto fino a quando non diventa omogeneo.
Imburriamo uno stampo da 24-26 cm, versiamoci l'impasto, decoriamo in senso circolare la superficie della torta con le pesche facendo attenzione a non posizionarle troppo vicino al bordo della tortiera.
Cuociamo in forno caldo a 180°C per circa un'ora.
Quando la torta avrà un aspetto dorato, estraiamola dal forno, facciamola intiepidire e spolverizziamola con abbondante zucchero a velo prima di servire.

Le pesche sciroppate sono un ottimo modo per conservare questi gustosi frutti, con la sola aggiunta di sciroppo a base di acqua, zucchero e succo di limone

Torta di susine al vino rosso

per 6 persone

300 g di **farina "00"**, 180 g di **burro**, 250 g di **yogurt**, 250 g di **zucchero semolato** + 3 cucchiai per marinare le susine, 4 **uova**, la scorza di ½ **limone**, ½ bustina di **lievito**, **sale**, 6 **susine** rosse, 2 bicchieri di **vino rosso**, 1 **anice** stellato

Su un tagliere riduciamo le susine a spicchi ed eliminiamo il nocciolo.
In una casseruola portiamo a ebollizione il vino con 3 cucchiai di zucchero e l'anice, abbassiamo la fiamma e facciamo restringere di un terzo il composto; togliamo dal fuoco e poniamo a bagno le susine per 30 minuti.
In una ciotola montiamo burro e zucchero fino a ottenere un composto spumoso e chiaro, aggiungiamo i tuorli uno alla volta versando il successivo non prima che il precedente sia ben incorporato; versiamo lo yogurt e profumiamo con la scorza grattugiata del limone.
Aggiungiamo farina e lievito setacciati e mescoliamo con un cucchiaio di legno.
In un'altra ciotola montiamo a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale usando una frusta elettrica; amalgamiamoli al composto sempre mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno.
Versiamo ora il composto in una teglia e poniamo sopra al composto gli spicchi di frutta scolati dalla marinatura.
Cuociamo a 180°C per 50 minuti e lasciamo raffreddare.
Serviamo questa torta di susine accompagnata con il succo della marinata ristretto al fuoco.

Torta di pere e pistacchi

per 4 persone

250 g di **farina integrale**, 300 g di **pere sciroppate**, 4 **uova**, 60 g di **pistacchi**, 100 g di **zucchero a velo**, 100 g di **burro**, ½ bustina di **lievito in polvere**, pistacchi tritati
Per lo stampo: **burro** e **farina** - **Per decorare:** 50 ml di **miele**, 30 g di **pistacchi** sgusciati
Per la composta: 250 g di acini di **uva** rossa, 1 cucchiaio di **confettura di more**, 1 cucchiaio di **zucchero di canna**, 1 **limone**, 1 **baccello di vaniglia**

In una casseruola scottiamo i pistacchi in acqua bollente per 5 minuti, priviamoli della pellicina, tamponiamoli con la carta assorbente da cucina e frulliamoli con metà dello zucchero a velo, utilizzando un mixer.
Lavoriamo la farina di pistacchi con il burro ammorbidito a temperatura ambiente, lo zucchero a velo rimasto e incorporiamo le uova montando con una frusta elettrica; uniamo la farina, il lievito e le pere a pezzetti mescolando con un cucchiaio di legno.
Imburriamo e infariniamo uno stampo antiaderente, versiamoci l'impasto e cuociamo a 180°C per 40 minuti.
Prepariamo ora la composta lavando gli acini e privandoli dei semi con un coltello appuntito.
In una casseruola facciamo sciogliere lo zucchero con il succo filtrato e la scorza grattugiata del limone, uniamo l'uva e il baccello di vaniglia incisa nel senso della lunghezza; cuociamo per 30 minuti.
Eliminiamo la vaniglia, facciamo raffreddare e incorporiamo la confettura di more, conservate al fresco; sforniamo la torta, facciamo raffreddare su una gratella d'acciaio, decoriamo spennellando con miele e pistacchi tritati.
Serviamo con la composta d'uva.

In commercio esiste anche un miele al pistacchio che potrebbe essere un tocco di sapore in più per questa torta.

Dolci con kiwi o frutti di bosco

Un tempo avremmo detto "dalle Alpi alla Nuova Zelanda" ma, ormai, il kiwi è un prodotto nostrano, di cui l'Italia è il primo produttore al mondo. L'uno e gli altri sono ricchissimi di vitamine e di sostanze benefiche per il nostro organismo.

Torta di ricotta ai frutti di bosco

per 6 persone

500 g di **ricotta**, 200 g di **zucchero semolato**, 80 g di **nocciole** tritate, 250 g di **frutti di bosco** (lamponi, ribes), 100 g di **gelatina** di albicocche, **uova**, 1 **limone**, 1 bicchierino di **Marsala**, 1 cucchiaio di **latte**, 2 cucchiai di **caramello**

Foderiamo uno stampo da crostata di 20 cm di diametro con carta da forno.
In una ciotola uniamo la ricotta e lo zuccheo, evitando che si formino grumi e lavoriamo con un cucchiaio di legno fino a ottenere una crema morbida.
Aggiungiamo 2 cucchiai di caramello diluito con un cucchiaio di latte e mescolati per qualche minuto.

da ricordare

In un mixer tritiamo le nocciole fino a ottenere una farina.
Incorporiamo alla crema i tuorli, la farina di nocciole, la buccia di limone grattugiata e il Marsala.
Uniamo parte dei frutti di bosco e gli albumi montati a neve ferma con una frusta elettrica.
Versiamo il composto ottenuto nello stampo e cuociamo in forno a 190°C per 25 minuti.
Togliamo dal forno, sformiamo il dolce e mettiamolo su un piatto da portata, ricoperto con uno strato di gelatina di albicocche e servito freddo.

PASSO PASSO
Vuoi vedere questa ricetta **step by step**? Inquadra il QR code
www.cottoecrudo.it

Crostata con lamponi e crema al mascarpone

per 6 persone

200 g di **farina "00"**, 100 g di **burro**, 80 g di **zucchero**, 1 uovo, 5 cucchiai di **cacao amaro**, 1 cestino di **lamponi**, **fagioli** secchi per la cottura in bianco - **Per la crema mascarpone:** 100 ml di **panna** fresca, 125 g di **mascarpone**, 3 g di **colla di pesce**, 30 g di **zucchero a velo**

Prepariamo la pasta frolla lavorando in una terrina il burro a temperatura ambiente, lo zucchero, l'uovo e ottenendo una crema.
Aggiungiamo in un solo colpo la farina miscelata con il cacao e amalgamiamo velocemente.
Facciamo riposare in frigo per un'ora. Trascorso il tempo indicato, stendiamo la pasta con un mattarello e foderiamo con essa una teglia a cerniera.
Pratichiamo dei buchi sul fondo con la forchetta, stendiamo sulla pasta un foglio di carta da forno e versiamoci sopra i fagioli secchi.
Cuociamo a 180°C per 15-20 minuti; facciamo poi raffreddare completamente, intanto, montiamo la panna ben ferma, lasciandone da parte un cucchiaio, e mettiamo la colla di pesce ad ammorbidire in acqua.
Strizziamola e facciamola sciogliere sul fuoco insieme alla panna.
Aggiungiamola al composto montato e amalgamiamo delicatamente anche lo zucchero a velo e il mascarpone.
Versiamo la farcia nella frolla cotta facendo attenzione a stare sotto il bordo di un centimetro.

da ricordare

Rifiniamo la torta appoggiando delicatamente i lamponi sulla farcia e mettiamola in frigo a solidificare un paio di ore prima di servire.

Invece della colla di pesce possiamo usare l'agar agar un gelatinante completamente vegetale: si trova comunemente in polvere e si scioglie a caldo direttamente nella preparazione

Tortino verde kiwi e pistacchi

per 4 persone

120 g di **farina "00"**, 200 g di **zucchero a velo**, 400 g di **kiwi**, 200 g di **burro**, 200 g di **crema pasticciera**, 100 g di **pistacchi** spellati, 4 **uova**, 1 bustina di **vanillina**, 4 cucchiai di **Maraschino**, il succo di un'**arancia**

Tritiamo i pistacchi nel mixer con metà zucchero a velo fino a ottenere un composto un po' granuloso.
In una ciotola lavoriamo con la frusta elettrica il burro ammorbidito a temperatura ambiente con lo zucchero rimasto, fino a ottenere un composto spumoso; incorporiamo le uova, la farina setacciata, la vanillina e i pistacchi.
Versiamo l'impasto in uno stampo con diametro di 20 cm a bordo alto, foderato con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato.
Cuociamo la torta in forno a 180°C per 40 minuti, lasciamola raffreddare, e trasferiamola su un piatto da portata.
Sbucciamo i kiwi, tagliamoli a pezzi regolari, poniamoli in una ciotola e bagniamoli con 2 cucchiai di Maraschino.
Aromatizziamo la crema pasticciera con il succo d'arancia e con il Maraschino rimasto, mescolando dal basso verso l'alto con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare gli ingredienti; stendiamo ora la crema ottenuta sulla superficie della torta usando una spatola.
Decoriamo con i pezzi di kiwi sgocciolati e serviamo.

da ricordare

Il Maraschino è un liquore italiano che veniva prodotto a Zara dalla famiglia Luxardo che lo rese famoso nel mondo fino a quando la fabbrica non fu distrutta e loro uccisi dai partigiani comunisti jugoslavi nel 1945.

Budino di pane alla frutta di bosco

per 6 persone

500 g di **frutta di bosco** mista, 100 g di **miele**, 20 fette di **pane** a cassetta
Per la salsa: 200 g di **yogurt** intero, una vaschetta di **lamponi**, due cucchiai di **miele**

Laviamo i frutti di bosco e mettiamoli in una casseruola con il miele.
Portiamo dolcemente a bollore e facciamo cuocere per alcuni minuti.
Con l'apposito stampino o con un coppapasta ritagliamo dal pane dei dischi smerlati e usiamoli per ricoprire uno stampo da soufflé.
Spalmiamoci sopra un po' di frutta cotta in modo che il pane si mantenga fermo.
Versiamo nello stampo il resto della frutta tenendo da parte circa un dl. di succo.
Copriamo la parte superiore dello stampo con uno strato di dischi di pane.
Mettiamo un piattino sopra al pane e poniamo un peso.
Teniamo il dolce in frigorifero per circa 8 ore e teniamo in fresco anche il succo tenuto da parte.
Preparata una salsa mescolando in una ciotola lo yogurt con il miele e i lamponi frullati; amalgamiamo il tutto e teniamo da parte.
Togliamo dal frigo, eliminiamo il peso e il piattino e capovolgiamo il budino.
Versiamo il succo tenuto da parte sulle fette di pane rimaste secche e serviamo con la salsa di lamponi.

da ricordare

Sono considerati "frutti di bosco": le fragoline di bosco, i lamponi, le more, i mirtilli rossi o neri e il ribes.

Kiwi ripieni

per 4 persone

4 **kiwi**, ½ **melone** bianco, 100 g di **zucchero di canna**, 150 ml di **panna** fresca, 1 **limone**, 8 g di **gelatina**

Su un piano di lavoro tagliamo il mezzo melone in quarti, eliminiamo i semi con un cucchiaio e la buccia con un buon coltello da cucina; tagliamolo a cubetti e cuociamolo a fuoco dolce per 5 minuti in una padella antiaderente con lo zucchero e il succo del limone, facendo caramellare leggermente lo zucchero.

A parte facciamo ammollare la gelatina in poca acqua e uniamola al composto di melone tolto dal fuoco mescolando con un cucchiaio di legno.

In una ciotola montiamo la panna fresca, utilizzando una frusta elettrica, quindi, utilizzando sempre la frusta, incorporiamola al composto di melone.

Infine, tagliamo i kiwi a metà, svuotiamoli con un cucchiaino e riempiamoli con la mousse di melone, quindi poniamoli in frigorifero a riposare per 2 ore prima di servire.

Dal punto di vista nutrizionale, il kiwi vanta una quantità di vitamina C superiore a quella degli agrumi. Infatti, ci sono 85 mg di vitamina C ogni 100 g, mentre in arance, limoni e pompelmi la quantità varia fra i 50 e i 60 mg.

Saracena ai mirtilli

per 6 persone

120 g di **farina "00"**, 120 g di farina di **grano saraceno**, 4 **uova**, 200 g di **zucchero**, 150 g di **burro**, 80 ml di **latte**, 100 g di **nocciole**, 120 g di **mirtilli**, mezza **bustina di lievito**, **cacao amaro** q.b.

In un mixer tritiamo a farina le nocciole con metà dello zucchero.
In una terrina, invece, montiamo con le fruste elettriche le uova con il rimanente zucchero, quindi aggiungiamo il burro a temperatura ambiente ottenendo una crema.
Versiamo quindi le farine setacciate insieme con il lievito e intervallate con il latte.
Ultimiamo con le nocciole ridotte a farina e i mirtilli lavati e tamponati delicatamente.
Trasferiamo il composto in uno stampo a ciambella antiaderente e facciamo cuocere a 170°C per circa 50-60 minuti.
Facciamo raffreddare, sformiamo e spolverizziamo con il cacao.

Non laviamo i mirtilli finché non siamo pronti a mangiarli: il risciacquo li ammorbidisce e può accelerarne il deterioramento.

Aspic ai lamponi

per 4 persone

300 g di **lamponi**, 300 ml di vino **Moscato Passito**, 12 g di **gelatina**, 5 foglie di **basilico**, **pepe nero** in grani

Ammorbidiamo la gelatina in poca acqua.
In un tegame mettiamo il vino e portiamo a bollore, poi uniamo una dozzina di grani di pepe nero e le foglie di basilico.
Allontaniamo dal fuoco, lasciamo riposare 2 minuti, quindi filtriamo il liquido con un colino a maglia sottile.
Aggiungiamo ora la gelatina strizzata, mescolando con un cucchiaio, finché sarà completamente sciolta.
Laviamo delicatamente i lamponi, asciughiamoli su un canovaccio, poi mettiamoli nel vino ormai tiepido, lasciandoli aromatizzare qualche minuto.
Riempiamo, infine, quattro stampini monoporzione con il vino e i lamponi.
Facciamo rapprendere il tutto in frigorifero per poi sformare i quattro aspic su altrettanti piatti da portata.

L'aspic, per definizione, è un piatto basato sulla incorporazione di vari ingredienti in gelatina. Può essere una portata salata (con carne o verdure) oppure un dolce al cucchiaio.

Mousse al cioccolato con kiwi

per 4 persone

300 g di **cioccolato fondente**, 100 g di **zucchero semolato**, 300 ml di **panna** da montare, 4 **uova**, 5 g di **agar agar** (gelatinante vegetale), 2 cucchiaini **rum**, 2 **kiwi**, qualche fogliolina di **menta**

Facciamo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungendovi anche il rum.
A parte, facciamo sciogliere l'agar agar in poca acqua tiepida, quindi aggiungiamolo al composto di cioccolato e rum mescolando bene.
Separiamo i tuorli dagli albumi.
Lavoriamo a parte i tuorli, insieme con lo zucchero, fino a ottenere una crema omogenea e aggiungiamola al primo composto mescolando con delicatezza.
Passiamo ora a montare la panna e, poi, gli albumi; una volta montati, uniamo i due preparati in un recipiente piuttosto capiente; quindi possiamo unire anche l'impasto che avevamo messo da parte.
Lavoriamo il tutto con un cucchiaio di legno, mescolando dal basso verso l'altro, molto delicatamente.
Versiamo questa crema in quattro coppette da dessert che lasceremo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

da ricordare

Intanto speliamo i kiwi e tagliamoli a fettine triangolari; aggiungiamo un paio di foglioline di menta.
Al momento di servire la mousse creiamo su ogni coppetta una decorazione con i kiwi e la menta.

Volendo si può arricchire con un disegno di cioccolato realizzato con l'apposita "penna" da pasticciere.

Nel prossimo numero

TORTE SALATE E VERDURE RIPIENE

BONTÀ, GUSTO E CREATIVITÀ IN CUCINA.

IN EDICOLA DAL 12 LUGLIO

Cucina tradizionale

Bimestrale- prezzo di copertina 3,90 € COTTO&CRUDO.it
www.cottoecrudo.it

La Divisione Cucina di Sprea edita anche:

Ricette Tradizionali · Dolce in DOLCE · Torte della Nonna · La mia cucina Vegetariana

Business Unit Manager: Ambra Palermi

Realizzazione editoriale a cura di: Sprea S.p.A.
Fotografie:©adobestock.com, archivio Cigra

Sprea S.p.A.

Sede Legale: Via Torino, 51 20063 Cernusco Sul Naviglio (Mi) - Italia
PI 12770820152- Iscrizione camera Commercio 00746350149
Per informazioni, potete contattarci allo 02 924321

CDA: Luca Sprea (Presidente), Mario Sprea (Vice Presidente), Denis Curti, Alessandro Agnoli, Stefano Spagnolo

CONCESSIONARIA PUBBLICITÀ
Spreadv Sprea ADV Srl - Tel. 02 92432244 - pubblicita@sprea.it

SERVIZIO QUALITÀ EDICOLANTI E DL
Sonia Lancellotti, Virgilio Cofano : tel. 02 92432295/440 - distribuzione@sprea.it

ABBONAMENTI E ARRETRATI
Abbonamenti: si sottoscrivono on-line su www.sprea.it/cucinatradizionale
Mail: abbonamenti@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)

Il prezzo dell'abbonamento è calcolato in modo etico perché sia un servizio utile e non in concorrenza sleale con la distribuzione in edicola

Arretrati: si acquistano on-line su www.sprea.it
Mail: arretrati@myabb.it
Fax: 02 56561221- Tel: 02 87168197 (lun-ven / 9:00-13:00 e 14:00-18:00)
www.sprea.it

FOREIGN RIGHTS
Gabriella Re: tel . 02 92432262 - international@sprea.it

REDAZIONE
Art director: Silvia Taietti

Grafici: Marcella Gavinelli, Alessandro Bisquola, Nicolò Digiuni, Tamara Bombelli, Luca Patrian

Coordinamento: Gabriella Re, Silvia Vitali , Ambra Palermi, Alessandra D'Emilio, Roberta Tempesta, Elisa Croce, Laura Vezzo, Laura Galimberti, Michela Lampronti, Francesca Sigismondi, Tiziana Rosato
Amministrazione: Erika Colombo (responsabile), Virginia Argiero, Irene Citino, Sara Palestra, Danilo Chiesa - amministrazione@sprea.it

Cucina Tradizionale, testata registrata al tribunale di Milano il 11/03/2008 con il numero 174.

Direttore responsabile: Luca Sprea
Distributore per l'Italia:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l. - 20090 Segrate - ISSN: 1974-1537
Distributore per l'Estero : SO.DI.P S.p.A. Via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel. +390266030400 - Fax +390266030269 - sies@sodip.it - www.sodip.it
Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.- Salerno